0588 - Pečená ryba na bylinkách s rajčaty, brambory



Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

450 g tresky
1 citron
3 stroužky česneku
worcester
sekaná nať petrželová
rozmarýn a bazalka
olivový olej
4 rajčata
1 šalotka
60 g tvrdého sýra
500 g brambor
sůl, kmín

Postup

Z citrónové šťávy, drceného česneku, worcesteru, soli a sekaných bylinek utřeme pastu. Filé omyjeme, osušíme, potřeme pastou, zabalíme do fólie a necháme uležet. Rajčata ponoříme do horké vody, oloupeme a nakrájíme i s cibulí na plátky. Na rozehřátém oleji rybu opečeme z obou stran, přidáme rajčata s cibulí, mírně podlijeme vodou a dáme upéct do trouby.
Krátce před podáváním posypeme strouhaným sýrem a necháme roztavit. Podáváme s vařenými bramborami.