

Aljašská treska po mlynářsku

Počet porcí: 10 dětských



Suroviny

Potravina	Jednotka	Množství
aljašská treska	g	600
červená paprika	g	0,2
kmín	g	
česnek	g	10
mouka polohrubá	g	20
olej	g	
máslo	g	10
citrón	ks	01.II

Technologický postup

Očištěnou aljašskou tresku osolíme. V mouce rozmícháme kmín, červenou papriku a prolisovaný česnek. Tresku obalíme v ochucené mouce, uložíme do vymazaného plechu, pokapeme olejem a pečeme ve vyhřáté troubě. Tresku obrátíme a pokapeme rozpuštěným máslem a dopečeme. Před

podáváním pokapeme citronovou šťávou.

Podáváme s vařenými brambory s pažitkou