

Treska na houbách



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

1396 kalorií , **0 g** cukrů , **50 g** tuků , **216 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/treska-na-houbach>

Příprava

Tresku omyjeme, pokapeme citrónovou šťávou a osolíme. Poté ji dáme do máslem vymazaného pekáčku, poklademe plátky slaniny, posypeme nadrobno nakrájenou cibulí a dáme péct. Pečeme při 160 °C, cca 20 minut.

Přidáme nadrobno nakrájené houby a po 10-ti minutách pečení zalijeme smetanou. Necháme dopéct doměkka a poté přidáme nadrobno nasekanou petrželovou nať. Podáváme s rýží.

Ingredience

- 1 kg tresky
- 500 g hub
- 100 g anglické slaniny
- 2 cibule
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžíce nadrobno nasekané zelené petrželové natě
- špetka pepře
- špetka soli
- 2,5 dcl sladké smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod

