

Gratinovaná mořská treska



Ingredience **pro 4 osoby**

1 kg	Mořská treska čerstvá
svazek	Petrželka
3 lžíce	Vinný ocet bílý
50 gr	Strouhanka
5 lžic	Olivový olej extra panenský
p.p.	Sůl
špetka	Čerstvě mletý pepř

Obtížnost



Příprava:

15
min

Vaření:

10
min

Odpočinek:

20
min

Cena



1.

1 kg tresky

Nejprve připravíme tresku. Ostrým nožem odstraníme kůži a pomocí pinzety ji zbavíme kostí...



2.

Opláchneme ji pod tekoucí vodou a osušíme kuchyňským papírem...



3.

sůl

Maso nakrájíme na kostičky velké asi 5 cm a jemně osolíme...



4.

petrželka

Pod tekoucí vodou důkladně omyjeme petrželku, osušíme ji kuchyňským papírem a nasekáme nadrobno...



5.

3 lžíce octu 4 lžíce oleje čerstvě mletý pepř

Olej, ocet, petrželku a pepř emulgujeme ruční metličkou. Přidáme tresku a vše jemně promícháme. Dáváme si pozor, abychom jemné maso tresky nepolámali. Misku překryjeme potravinovou fólií a necháme 15–20 minut marinovat v lednici...



6.

Poté tresku vyjmeme z marinády a osušíme kuchyňským papírem...



7.

50 gr strouhanky

Jednotlivé kousky obalíme ve strouhance...



8.

1 lžíce oleje

Kousky položíme na plech vyložený pečicím papírem. Zakapeme olivovým olejem a dáme péct do trouby pod gril na 10 minut. Podle chuti dosolíme. Naši gratinovanou tresku podáváme ihned. Jako vhodnou přílohu můžeme servírovat bramborové pyré, pečivo, vařenou zeleninu, anebo čerstvý salát.