

Salát s treskou a omáčkou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy

Směs salátů omyjeme a osušíme. Víno krátce povaříme s hořčičnými semínky, bobkovými listy (2 ks), pepřem a dvěma plátky citrónu, poté oheň stáhneme na minimum. Bylinky, hořčici a smetanu dáme do mixéru. Do směsi smetany s bylinkami přidáme 50 ml vína a vše rozmixujeme. Nakonec dochutíme solí, pepřem a citrónem. Tresku nakrájíme na malé kousky a vložíme na 5 minut do uvařeného vína. Salátovou směs dáme na talíř, poklademe na něj kousky ryby a ozdobíme bylinkovo-smetanovou omáčkou. Podáváme s bramborami Meditterane Wedges, které jsme si připravili v troubě podle návodu na přípravu na obalu.

Ingredience

- Salát hlávkový - 100 g
- Jedlá sůl - 3 g
- Petrželová nať - 10 g
- Citróny - 50 g
- Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l - 250 g
- Zelí pekingské - 100 g
- Bobkový list 5 g - 0.5 g
- Treska ocasní část - 600 g
- Hořčice plnotučná 100 g - 6 g
- Hořčice bílá 50 g - 12 g
- Pepř bílý mletý 25 g - 3 g
- Rukola praná - 80 g
- 30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

