

Hlavní stránka [Belgie](#)

Treska na vlámský způsob

Suroviny: 4 plátky tresky (á 150 g), 3 cibule, 100 g másla, 1 citron, 2 dcl bílého vína, lžička soli.

Postup: Oloupanou cibuli nakrájíme na silnější kolečka. Na zpěněném másle podusíme cibuli dokud nezesklovatí. Omyté kousky tresky prosolíme, vložíme do hrnce vytřeného máslem a přidáme připravenou cibuli. Na každý kousek tresky položíme plátek citrónu a vše přelijeme bílým vínem.

V předem vyhřáté troubě necháme péct cca 20 minut na 240 °C. Nejvhodnější přílohou jsou vařené brambory se zeleninovou oblohou.¹⁾

Zobrazeno: 13 x

¹⁾

<http://www.novyvek.cz/?sekce=maminka&pg=clanek&id=203>

From:

<https://cesty.in/> - **Cestovatelské stránky**

Permanent link:

https://cesty.in/treska_na_vlamsky_zpusob

Last update: **2024/05/30 18:51**

