

Středomořská treska pečená v rajčatovo-bazalkové omáčce

Počet porcí: 4 porce

Ingredience:

- 2 lžíce olivového oleje
- ¼ lžičky drcených vloček červené papriky
- 3 stroužky česneku, nasekané
- 1 kg cherry rajčat
- ¼ šálku zeleninového vývaru
- 3 lžíce citronové šťávy
- ½ šálku nasekané čerstvé bazalky
- ½ lžičky soli
- 1 lžička krystalového cukru
- ¼ lžičky mletého černého pepře
- 680 g čerstvé tresky (cca 4 filety)
- citronová kůra na dochucení (volitelně)

Postup:

Ve velké pánvi rozehejte olivový olej na středním plameni. Přidejte drcené vločky červené papriky a nasekaný česnek a restujte přibližně jednu minutu, dokud se česnek nerozvoní. Přidejte cherry rajčata a vařte je asi 9–12 minut, dokud nezačnou prskat a měknout. Poté přilijte zeleninový vývar a jednu lžici citronové šťávy. Směs dobře promíchejte a nechte dusit několik minut, dokud omáčka lehce nezhoustne.

Vmíchejte nasekanou bazalku, zbylé dvě lžíce citronové šťávy, citronovou kůru (pokud používáte), sůl, cukr a černý pepř. Vařte ještě dvě minuty, poté stáhněte pánev z plamene a nechte omáčku odpočívat.

Mezitím si připravte druhou pánev a rozehejte na středním plameni lžici olivového oleje. Tresčí filety osolte a opeřete z obou stran. Filety opékejte z každé strany přibližně tři minuty, dokud nezískají zlatavou barvu a nejsou dobře propečené.

Hotové filety tresky přelijte připravenou rajčatovo-bazalkovou omáčkou a ihned podávejte. Tuto chutnou středomořskou tresku můžete servírovat s čerstvým pečivem, rýží nebo těstovinami dle libosti.

