Treska s jablky a sýrem

30 minut náročnost ●●○○

Ač se nezdá, tak tato kombinace je moc dobrá a jemná. Jistě splní vaše očekávání lehkého oběda či večeře.



Ingredience

- 400 g tresky šedé čerstvé či zamražené přímo na moři bez zbytečné vody
- 2 středně velká jablka bez jádřinců, nakrájených na plátky (kroužky)
- 100 g sýra Madeland
- Jihočeské máslo na vymazání pečící formy
- sůl, případně špetka mletého bílého pepře nebo mletého kmínu

Návod na přípravu:

Rybu necháme rozmrazit. Osušíme jí ubrouskem a osolíme, případně okořeníme a vložíme do máslem vymazané pečící nádoby, poklademe plátky jablek. Navrch dáme plátky sýra Madeland. Pečeme cca 20 minut na 200 stupňů, krátce můžeme pustit v troubě gril a necháme zapéct do zlatavé krustičky. Jako přílohu doporučujeme bílou bezlepkovou bagetku nebo vařené brambory s pažitkou.

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné bezlaktózové recepty od Radky Vrzalové