Zapečená treska s bylinkovou krustou, bramborové noky

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

4 ks	filet z aljašské tresky
1 a 1/2 hrnek	strouhanka
1/2 hrnek	parmazán
	provensálské koření
3 hrst	čerstvá petrželka
4 stroužek	česnek
	citron
	sůl



Bramborové noky

700 g	brambory
80 g	hladká mouka
80 g	hrubá mouka
1 ks	vejce

Postup přípravy

Zapečená treska s bylinkovou krustou:

Filety osolíme a posypeme provensálským kořením. Vložíme na pánev a zprudka osmažíme z každé strany (maximálně 1 minutu na každé straně). Strouhanku smícháme s prolisovaným česnekem, čerstvě pokrájenou petrželkou, solí a zakápneme citronem. Směs rovnoměrně pokládáme na osmažené filety a vložíme na pekáč. Zapékáme při 180 stupních zhruba 15 minut, dokud není krusta dozlatova upečená.

Bramborové noky:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme trochu vychladnout. Oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme vejce mouku a sůl. Důkladně proděláme těsto tak, aby se nám nelepilo ruce. Pokud se lepí, přidáme ještě trochu polohrubé mouky. Z těsta modelujeme malé nočky o velikosti cca 3 cm, které vkládáme do vroucí, osolené vody. Až noky vyplavou navrch, jsou hotové. Vyndáme, a servírujeme k tresce.