



## TRESKA PLNĚNÁ MANDLEMI S OPEČENÝMI BRAMBORAMI

### PŘÍSADY MANDLOVÁ NÁDIVKA

- 2 stroužky česneku, utřeného
- ½ malé červené cibule, nejmenší nakrájené
- 3 polévkové lžičce olivového oleje
- 300 g celozrnného chleba, nakrájeného na 1-2cm kousky
- 2 polévkové lžičce pažitky, nasekané
- ½ kávové lžičky drceného pepře
- 3 polévkové lžičce sušeného estragonu (nebo kopru nebo bazalky)
- 60 g másla, rozpuštěného
- 30–50 ml teplé vody
- 60 g mandlí, nasekaných a opražených

### PŘÍSADY RYBA

- 4 filety z tresky
- 8–10 plátků slaniny (volitelně)
- Sůl a citron na dochucení

### PŘÍSADY OPEČENÉ BRAMBORY

- 680 g malých brambor, rozkrájených napůl
- 1 kávová lžička cibule v prášku
- 1 kávová lžička česneku v prášku
- 3–4 špetky soli
- 2 polévkové lžičce nesoleného másla
- 1 polévková lžičce olivového oleje
- 250 ml studené vody

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY MANDLOVÁ NÁDIVKA

1. Česnek a cibuli orestujte na olivovém oleji, dokud nezměkknou, ale nesmí zhnědnout, poté je odstavte ze sporáku a smíchejte spolu se zbývajícími přísadami do nádivky.

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY TRESKA

1. Filety z tresky opláchněte pod studenou vodou a osušte papírovou utěrkou.
2. Nádivku rovnoměrně rozprostřete po každém filetu, přičemž na spodním okraji 2 cm vynechte.
3. Filety zaviňte a v případě potřeby je zajistěte párátkem. Volitelně: Tresky pevně oviňte plátky slaniny.
4. Zavinuté filety vložte do 30cm iCook Pánve s nepřilnavým povrchem a pokličkou. Mezi jednotlivými filety nechte 1–2 cm prostoru pro dobrou cirkulaci vzduchu.
5. Filety smažte 8–12 minut na jedné straně, pak je obraťte a smažte dalších 8–12 minut.

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY BRAMBORY

1. Brambory dejte do iCook 4litrového pařáku, zalijte 250 ml studené vody a vařte 15 minut. Scedte a odložte stranou.
2. Ve 25cm iCook Pánvi s nepřilnavým povrchem rozpalte na středním plameni máslo a olivový olej. Po rozpuštění přidejte malé brambory a zamíchejte.
3. Brambory posypte česnekem a cibulí v prášku, lehce promíchejte a poté opečte na středním plameni, dokud prášek neztmavne a neztvrdne.
4. Podle chuti osolte a opepřete a před podáváním nechte 15 minut vychladnout.