

## Aljašská treska se zeleninou

### Suroviny:

Aljašská treska 200g

Brambory 150g

Zelenina -hrášek, mrkev, celer, brokolice,  
kukuřice, květák

Sůl

Délka přípravy 40 min.



### Postup:

Oloupeme přichystané brambory a nakrájíme je na plátky přibližně 8mm. Takové pak omyjeme vodou, nasolíme a následně naukládáme do parního hrnce- první patro.

Tresku také mírně posolíme a položíme do hrnce vedle brambor. Zakryjeme poklicí a zapneme na 20 min. Poté přidáme druhé patro a nasypeme na něj zeleninu. Vaření pokračuje dalších 10 min. Hotové jídlo servírujeme a případně dochutíme kořením podle chuti.



Zpracovala: Mária Raszková

