

# Treska na česneku a rajčatech

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

400 g	filé z tresky
2 lžíce	citronová šťáva
4 stroužek	česnek
2 lžíce	olivový olej
1 ks	středně velká cibule
1 plechovka	konzervovaná loupaná rajčata
1 lžíce	sekané bylinky (např. petrželka, bazalka či tymián)
	sůl
trochu	cukr



## Postup přípravy

Filé pokapeme citronem a necháme asi 15 minut odležet. Mezitím si na olivovém oleji osmahneme na kostičky pokrájenou cibuli a po chvíli i pokrájený česnek. Přidáme oloupaná rajčata a stáhneme z ohně. Vmícháme nasekané čerstvé bylinky a ochutíme solí a cukrem. Filé vložíme do zapékací mísy či pekáčku a zalijeme připravenou omáčkou. Vložíme do předehřáté trouby na asi 180 stupňů Celsia a pečeme přibližně 30 minut. Jako přílohu podáváme vařené brambory nebo bramborovou kaši.