

Hlavní stránka [Belgie](#)

Tresčí filé s pivem Hoegaarden Grand Cru

- 6 dl piva Hoegaarden Grand Cru
- 1 mrkev nakrájená na plátky
- 2 šalotky nakrájené na plátky
- 1 celer nakrájený na malé kousky
- 2 petržele
- 4 zrnka pepře
- 1 bobkový list
- 2 kusy hřebíčku
- 4 ks tresčího filé, cca 160 g
- 15 g másla
- 25 g hladké mouky
- 3 dl mléka
- 50 g ementálu nakrájeného na kostičky
- 2 pol. lžíce parmezánu
- 1 rozšlehaný vaječný žloutek
- 1 pol. lžíce másla
- 2 pol. lžíce smetany ke šlehání
- 3 pol. lžíce najemno nasekané petrželky
- sůl
- celý pepř

Veďte hlubokou pánev, dostatečně velkou, aby se do ní vešly 4 plátky tresky. Do pánve nalijte Hoegaarden Grand Cru a přidejte zeleninu, petrželku, pepř, bobkový list a hřebíček. Směs zahřejte téměř k varu a nechte probublávat 20 minut. Přidejte tresčí filé, zmírněte oheň a povařte ještě asi 15 minut.

Když jsou plátky tresky dozlatova, jednou je otočte. Plátky tresky položte na vymazaný mělký plech a ponechte v teple v troubě nastavené na nižší teplotu. Slijte šťávu a přidejte ji do vývaru, zmírněte oheň, nechte na 5 minut redukovat, přecedte a dejte stranou na omáčku.

Omáčka: Rozpusťte na pánvičce máslo, přidejte mouku, osmahněte ji dorůžova, za stálého míchání zalijte mlékem, až se směs začne vařit, vytvoří se hustá omáčka; dejte pozor, aby nevznikly hrudky. Směs přelijte stejným způsobem vývarem z ryby. Snižte oheň na velmi slabý stupeň, přidejte ementál, parmezán a žloutek a míchejte, až se vytvoří krémovitá omáčka. Už nepřivádějte do varu! Za stálého

míchání přidejte polévkovou lžící másla a smetanu, ochuťte podle přání a touto omáčkou přelijte tresku. Ozdobte jemně nasekanou petrželkou.¹⁾

1)

<http://www.proost.cz/cz/belgicka-kuchyne/>

From:

<http://cesty.in/> - **Cestovatelské stránky**

Permanent link:

http://cesty.in/tresci_file_s_pivem_hoegaarden_grand_cru

Last update: **2020/10/09 23:14**

