

# TRESKA TMAVÁ

## FILET 1× 5 kg



MRAZENÝ VÝROBOK



Pevné a chudé mäso tresky tmavej je za surova šedočervené a bledne až po tepelnej úprave. Chuť mäsa vynikne najmä pri smažení, zároveň sa používa pri príprave závitkov, špízov, rybieho gulášu alebo napríklad na údenie.

**Gramáž: 150–350g na porciu**

**Glazura 10 %**

**Bez kože**

Číslo výrobku

Hmotnosť kartónu

Gramáž porcie

Trvanlivosť v mesiacoch

27177

5 000 g

150 - 350 g

24

Ideálna  
na prípravu:

 **FISH & CHIPS**



# Fish & Chips

## INGREDIENCIE:

250 g Hladká múka  
130 g Zemiakový škrob  
52 g Kypriaci prášok do pečiva Vitana  
0,5 Lyžička tymianu  
375 ml Polotmavého nealko piva  
2 000 g Hranolky Lutosa  
1 300 g Filety tresky tmavej

Slniečnicový olej  
Korenie štyroch farieb Chef Club  
Chilli kúsky Vitana  
Soľ

## ZAÚDENÁ MAJONÉZA

500 g Majonéza Chef Club  
100 g BBQ omáčka Med a Chipotle Chef Club

## POSTUP:

**CESTÍČKO:** z múky, škrobu, kypriaceho prášku, väčšiny tymiánu a piva pripravíme husté cestíčko, ktoré osolíme. Malo by mať konzistenciu palacinkového cesta.

**HRANOLKY:** pripravíme podľa návodu

**RYBA:** filety osolíme, okoreníme a ochutíme tymianom, prípadne drveným chilli. Pomúčime, namočíme v cestíčku a vyprážame v rozohriatom oleji do zlatista.

**ZAÚDENÁ MAJONÉZA:** zmiešame majonézu s BBQ omáčkou Med a Chipotle Chef Club.

**SERVÍROVANIE:** vyprášanú rybu s hranolčkami podávame ideálne štýlovo na voskovanom papieri, pridáme aj mištičku so zaúdenou majonézou.



**Orkla Foods Slovensko s.r.o.**  
Plátennícka 2, 821 09 Bratislava  
[www.orklafs.sk](http://www.orklafs.sk)