

Treskové závitky

Bylinky 12/2016

Ingredience

- 4 plátky mořské tresky
- 4 celistvé velké plátky slaniny
- mascarpone
- hrubě mletý pepř
- kopr
- citronová šťáva
- olej
- sůl

Postup

Plátky ryby rozložíme na prkénko, pokapeme citrónovou šťávou, lehce osolíme a opepříme. Plátky potřeme mascarpone a posypeme koprem. Od užšího konce srolujeme, obalíme v slanině a upevníme párátkem. Roličky postavíme do malého pekáčku, do kterého jsme nalili trochu oleje. Pekáček přikryjeme pečícím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 180 st. C cca 25 – 30 minut.