

Treska Cordon bleu s bramborovým krémem, restovaná karotka

Počet porcí: 10

Ingredience:

Treska Cordon Bleu 135 g	10 ks
Brambory	1800 g
Smetana Crème Excellent	3 dl
Máslo	100 g
Mrkev	300 g
Brambory mini	20 g
Olej na smažení	
Extra panenský olivový olej BIO	1 dl
Plocholistá petržel	20 g
Mléko	3 dl
Sůl (dle chuti)	



Postup:

Tresku usmažíme do zlatova. Před výdejem ji překrojíme, aby byla vidět mozaika náplně.

Brambory uvaříme do měkka v mléce a ve smetaně, rozmixujeme na krém a přidáme pro zjemnění máslo, dosolíme dle chuti. Do krému přidáme najemno nasekanou petržel.

Na másle si opečeme jemně karotku nakrájenou na kostičky a mini brambory. Doplníme jimi pokrm na talíři.

*Dobrou chuť přeje **Kulinářský kolektiv Vitana food service.***

Více na www.vitanafs.cz.