**POŠÍROVANÝ RYBÍ FILET S TĚSTOVINAMI A RAJČATY**

SUROVINY:

500g - rybí filé (Treska, Hoki..) 100g - cibule

400g - rajčata 10g - česnek

400g - těstoviny 5g - cukr krupice

50ml - olivový olej 5g- tymián citrónový čerstvý

25g - máslo 10g - sůl

400g - vejce (5 ks) 1g – pepř

TECHNOLOGICKÝ postup přípravy:

Rybí filet ochutíme solí, pepřem a tymiánem, vložíme do gastronádobky a zapečeme cca 10 minut. Těstoviny vložíme do vroucí, osolené vody a vaříme na skus. Po uvaření těstoviny scedíme a necháme je částečně schladnout. Na pánvi si na oleji zpěníme cibulku, přidáme na drobno nakrájený česnek a na půlku překrájená cherry rajčata. Směs ochutíme solí, pepřem a tymiánem a přidáme máslo. Tuto směs namícháme do těstovin. Do gastronádoby si připravíme jednotlivé porce těstovin se směsí, na které umístíme porce ryby a následně je přelijeme vyšlehanými vejci, které jsme ochutili solí. Vše zapečeme ve vyhřáté trouběm při teplotě 180\*C po dobu cca 15 minut.



