**Filet z aljašské tresky v bylinkovém pestu /5 porcí/**

Rybí filé 750g

Bylinky – bazalka, tymián, oregano 1 hrst

Smetana 30% 250 ml

Limetka 1 ks

Olivový olej 0,5 dcl

Cherry rajče

Sůl

Bylinky rozmixujeme s olivovým olejem a osolíme. Porce ryby opláchneme, potřeme bylinkovým pestem a necháme cca 1 hodinu marinovat. Poté dáme porce do trouby a pečeme. Mezitím smícháme smetanu s limetkovou šťávou a vzniklou omáčkou přelijeme porce ryby, posypeme rajčaty. Ještě chvíli zapékáme. Vhodnou přílohou může být bramborová kaše nebo bramborovo-mrkvové pyré.

