**Rybí tacos**

Aljašská treska je druhý nejprodávanější a jeden z nejchutnějších druhů ryb. Jedná se o rychle rostoucí rybu s velmi chutným a pevným masem, která dorůstá až do délky 80 cm. Díky tomu, že je [Aljašská treska Mylord Premium](https://www.mylord-premium.cz/cs/filety-z-aljasske-tresky) filetována přímo na moři, zachovává si svoji strukturu, chuť a výživové hodnoty. Příprava masa na pánvi nebo v troubě může být velmi snadná, nebo se dá zapracovat do neobvyklejších pokrmů. Pro zpestření vašeho jídelníčku vám nabízíme recept na rybí tacos.

**Suroviny:**

300 g aljašské tresky [Mylord Premium](https://www.mylord-premium.cz/cs/filety-z-aljasske-tresky)

1 lžička uzené papriky

špetka chilli

1/3 lžičky sušeného česneku

sůl

olivový olej

1/4 červeného zelí

1 avokádo

1-2 limetky

koriandr nebo petrželka

3 tortilly

**Na omáčku:**

120 g hustého bílého jogurtu

1-2 lžíce majonézy

chilli sauce podle chuti

1 stroužek česneku

šťáva z půlky limetky

sůl

**Postup:**

1. Filé tresky necháme na talíři lehce povolit a poté ho osolíme, posypeme uzenou paprikou, sušeným česnekem a zakapeme olivovým olejem.
2. Mezitím červené zelí nakrájíme na nudličky, lehce osolíme a rukama jemně promačkáme.
3. Na pánvi rozehřejeme 2 lžíce oleje a filé osmahneme z obou stran a dáme stranou.
4. Omáčku připravíme tak, že v míse smícháme bílý jogurt s majonézou, chilli sauce, prolisovaným stroužkem česneku a dochutíme solí a šťávou z limetky.
5. Avokádo rozpůlíme, zbavíme pecky a lžící vyloupneme, pokrájíme na plátky   
   a zakapeme citronovou šťávou.
6. Z každé tortilly vykrojíme dvě kolečka, která na suché pánvi z obou stran opečeme   
   a pak hned ohneme.
7. A pak už plníme: zelí, poté kousky tresky, plátky avokáda, vše polijeme omáčkou, posypeme koriandrem a zakapeme šťávou z limetky.

Hotovo a dobrou chuť!

*Připraveno ve spolupráci s*[*Garden.and.Kitchen*](https://www.gardenandkitchen.com/)