

# Nadívání pstruzi krevetami a s mandlemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1188** kalorií , **2 g** cukrů , **88 g** tuků , **34 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nadivani-pstruzi-krevetami-a-s-mandlemi>

## Příprava

Na pánvi opražíme mandlové vločky do světle hněda. Ryby omyjeme zvenčí i uvnitř pod studenou tekoucí vodou, osušíme a kůži nařízneme na více místech po obou stranách. Poté je osolíme zvenčí i uvnitř. Do břišní dutiny dáme očištěné a na tenké plátky nakrájené limety. Přidáme nasekanou petržel a krevety. Ryby dáme do zapékací misky, posypeme na kolečka nakrájenou cibulí a praženými mandlemi. Přidáme nakrájené máslo, podlijeme vínem a pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 180 °C.

## Ingredience

- ✓ 4 očištění a vykuchání pstruzi
- ✓ 100 g mandlových vloček
- ✓ 120 g oloupaných krevet
- ✓ 4 lžičky nasekané petržele
- ✓ 2 limety
- ✓ 1 červená cibule
- ✓ 200 ml bílého vína
- ✓ sůl
- ✓ 100 g másla

## Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Podzim, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

