

Pikantní pstruh na pivu



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

534 kalorií , 0 g cukrů , 51 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-pstruh-na-pivu>

Příprava

Pstruhy vykucháme a omyjeme. Poté je osušíme ubrouskem. Pak pstruhy osolíme, opepříme a potřeme utřeným česnekem. Vevnitř je potřeme hořčicí. Bříška pstruhů rozevřeme a ryby postavíme na bříška do horkého másla a asi 3 minuty pečeme. Potom je podlijeme pivem a pod pokličkou dusíme asi 10-15 minut. Podáváme s opékanými brambory.

Ingredience

- ✓ 4 pstruzi
- ✓ 100 ml světlého piva
- ✓ 60 g másla
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 2 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

