

Pstruh na másle a bylinkách



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

367 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/pstruh-na-masle-a-bylinkach>

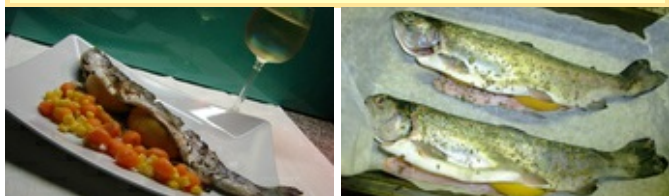
Příprava

Pstruhy omyjeme a osušíme papírovou utěrkou. Nařízneme na hřbetu. Pstruhy hodně osolíme, i v břišní dutině. V mističce si smícháme všechny jemně nasekané bylinky a potřeme jimi břišní dutiny ryb. Když nám bylinky zůstanou, můžeme zbytek posypat po povrchu. Citron nakrájíme na 4 tenké měsíčky a dva vložíme do každé ryby. Pekáč vyložíme pečícím papírem, ryby na něj položíme.

Máslo nakrájíme na tenké plátky a poklademe jimi ryby. Pečeme ve vyhřáté troubě na 150°C přibližně 15-20 minut. Maso se nám musí od sebe oddělovat a zářezy se rozevírat.

Tip k receptu

Podáváme buď s teplou zeleninou na másle, toastem, nebo vařenými ranými brambůrkami.



Ingredience

- 2 vykuchané celé pstruhy
- 1 lžíce bazalky
- 1 lžíce petrželky
- 1 lžíce libečku
- 50 g studeného másla
- 1 lžíce soli
- 1/2 citrónu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod