

Pstruh na másle



Obtížnost:     

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

1272 kalorií , **0 g** cukrů , **123 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: dostalovasvetlana

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

Příprava

Pstruhy očistíme, vykucháme, omyjeme pod tekoucí vodou a důkladně osušíme. Poté je osolíme, lehce obalíme v mouce a opečeme na másle dozlatova. Vložíme do zapékací misky, podlijeme vodou, přidáme máslo a pečeme do měkka.



Tip k receptu

Při podávání můžeme pstruhy ozdobit nasekanou čerstvou petrželkou.



Ingredience

- ✓ 4 pstruhy
- ✓ 150 g másla
- ✓ sůl
- ✓ 50 g polohrubé mouky
- ✓ 400 ml vody

Kategorie

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