

# Pstruh na šampaňském



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 25min , Porce: 2

**1284** kalorií , **0 g** cukrů , **123 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** jana.viktorynova

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

## Příprava

Pstruha očistíme. Máslo utřeme do pěny a přidáme k němu nakrájenou petrželku, česnek, kopr a bazalku. Za stálého míchání přiléváme víno, ochutíme solí, pepřem, citrónovou šťávou a worcesterskou omáčkou. Pstruhy několikrát šikmo nařízneme a s bylinkovou směsí zabalíme do alobalu tak, aby šťáva při pečení nevytékala. Pečeme v předehřáté troubě při 220°C kolem 20 minut.

## Ingredience

- 2 pstruzi asi 500g
- 150 g másla
- 50 g zelené petrželky
- kopr
- bazalka
- 1 stroužek česneku
- 0,2 l šampaňského vína
- sůl
- pepř
- šťáva z poloviny citrónu
- worcesterská omáčka

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Ryby a dary moře, Něco extra, Rychlovka, Hlavní chod

