Pstruh na smetaně

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

587 kalorií , **2 g** cukrů , **26 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/pstruh-na-smetane

Příprava

Pstruhy osolíme, obalíme v hladké mouce a urovnáme do pekáčku. Přidáme plátky másla, vložíme do předehřáté trouby a pečeme 20 minut při 160 °C. Poté zalijeme zakysanou smetanou, kterou jsme rozmíchali s citrónovou šťávou a necháme péci dalších 15 minut. Při podávání posypeme na drobno nakrájenou petrželovou natí.

Ingredience

- 4 pstruzi
- 100 g hladké mouky
- 2 lžíce másla
- 2 dcl zakysané smetany
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžíce petrželové natě
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Ryby a dary moře, Klasika, Návštěva, Hlavní chod