Pstruh po sušicku

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: **4**

547 kalorií , **9 g** cukrů , **47 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/pstruh-po-susicku

Příprava

Očištěné a vykuchané pstruhy osolíme a dáme opékat na rozehřátý olej. Během pečení postupně přidáváme nudličky anglické slaniny, na proužky nakrájenou cibuli a žampiony nakrájené na šestinky. Vše osmahneme, přidáme kečup, zalijeme vínem a krátce podusíme. Na talíře naservírujeme hotové ryby a zasypeme je připravenou směsí. Podáváme s vařeným bramborem.

Ingredience

- 4 pstruzi
- 3 lžíce oleje
- 60 g anglické slaniny
- 1/2 bílé a 1/2 červené cibule
- 200 g žampionů
- 3 lžíce kečupu
- 100 ml bílého vína
- sůl podle chuti

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Rychlovka, Návštěva, Hlavní chod