

# Pstruh s pečenými bramborami a slaninou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**824** kalorií , **0 g** cukrů , **67 g** tuků , **39 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pstruh-s-pecenymi-bramborami-a-slaninou>

## Příprava

Brambory vaříme 15 minut vcelku ve slupce do poloměkka. Mezitím si nakrájíme uzenou slaninu a nastrouháme goudu. Obojí smícháme. Brambory nakrojíme do kříže a uděláme v nich tak malý důlek, který osolíme, opepříme a naplníme sýrovou směsí. Pečeme 20 minut na 180 °C. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky, polovinu jí dáme k očištěným, ocesnekovaným, osoleným a opepřeným pstruhům a polovinu na dno pekáčku. Na slaninu dáme naplněné pstruhy a pečeme 25 minut na 180 °C. Průběžně poléváme výpekem. Pstruhy podáváme s pečenými bramborami.

## Ingredience

- ✓ 4 ks brambor
- ✓ 2 ks pstruhu
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 ks citrónu
- ✓ 40 g uzeného špeku
- ✓ 100 g goudy
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 2 lžíce libečku
- ✓ 1 lžíce petrželové natě
- ✓ 1 lžíce rozmarýnu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod

