

Pstruh se žampiony



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1334 kalorií , **0 g** cukrů , **126 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/pstruh-se-zampiony>

Příprava

Žampiony pokrájíme a poté je podusíme na kousku másla. Opeříme, osolíme a okmínujeme je. Dáme stranou. Pstruhy mezitím očistíme, lehce osolíme, opeříme a obalíme v mouce. Na pánvi rozežřejeme zbylé máslo a pstruhy osmažíme po obou stranách. Hotové pstruhy narovnáme na talíře, polijeme máslem ze smažení, poklademe houbami a posypeme nasekanou petrželkou. Podáváme s brambory.

Ingredience

- ✓ 4 pstruzi
- ✓ 250 g žampionů
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ troška drceného kmínu
- ✓ 40 g hladké mouky
- ✓ 150 g másla
- ✓ 2 lžíce petrželové naťi

Kategorie

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

