

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

