

Pstruh vařený s bylinkovým máslem



Obtížnost: □□□□□

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

1108 kalorií , **0 g** cukrů , **123 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/pstruh-vareny-s-bylinkovym-maslem>

Příprava

Ryby uvaříme v osolené vodě, opatrně vyjmeme na nahřáté talíře. Čerstvé máslo utřeme s kašičkou usekanou z cibule, okurky, citronové kůry, petržele, kaparů a sardelí. Na každou porci dáme kuličku bylinkového másla a okolo brambory s petrželí.

Tip k receptu

Podáváme s bramborem.

Ingredience

- 4 pstruzi (o váze asi 1kg)
- 150 g másla
- podle chuti sůl
- 1 cibule
- 1 sterilovaná okurka
- 1/2 lžičky kapary
- 1 sardelka (ančovička)
- 1-2 lžičky citronové kůry
- 2 lžička petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ryby a dary moře, Hlavní chod

