

Pečený pstruh II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Celí pstruzi 2 ks
- Mořská sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Celé citrony 25 ks
- Tymián 1 svazek
- Kopr 1 svazek
- Máslo 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Pstruhy vykuchejte, omyjte a osušte a z obou stran do nich udělejte několik zářezů. Poté je zvenku i zevnitř osolte a opepřete. sůl vetřete i do těch zářezů. Citrony důkladně omyjte a nakrájejte na tenká kolečka. Ta pak navrstvěte do břišních dutin obou ryb. Položte je do pekáče nebo zapékací mísy, navrch dejte snítky tymiánu a kopru, plátky másla, a zlehka zastříknete olejem. Dejte na 15-20 minut péct do vyhřáté trouby.