

Mořský pstruh na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- mořský pstruh 2 ks
- bobkový list 5 ks
- bílé víno 150 ml
- jabko 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pstruhy očistíme, omyjeme, vysušíme, můžeme jim odříznout hlavu, aby se vešli bez problému na talíř, celé prosolíme a posypeme čerstvě umletým pepřem, mírně obalíme v mouce a ještě se pstruhem zatřepeme, aby tam nebyla vrstva mouky. Z jedné strany uděláme 4 hlubší zářezy, do kterých později dáme na střídačku kolečko jablka a bobkový list. Na pánev si dáme máslo s olejem (aby se nám máslo nepřipalovalo), necháme hodně zahřát a pak opečeme pstruhy zeš strany, kde máme zářezy a opékáme 3-5 minut podle velikosti pstruha, otočíme na druhou stranu a do opečených zářezů i do břicha vložíme bobkové listy s jablkem (při servírování vyndáme) a celé pstruhy přelijeme vínem, necháme ještě chvilku smažit, Pokud se nám zdá, že je pstruh málo opečený, můžeme ještě jednou z obou stran dodatečně opéct-já dopékala, protože pstruzi byli dost velký a 5 minut jim nestačilo. Na talíři přelijeme šťávou, která nám vznikla.