

Podtatranští pstruzi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- pstruzi 4 ks
- papriky 3 ks
- rajčata 2 ks
- cibule 1 ks
- citrón 1 ks
- směs bylinek 1 svazek
- máslo 40 g
- koření na ryby 2 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovinsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné pstruhy opláchneme, osušíme, posypeme kořenící směsí a vložíme do tukem vymazané zapékačské misky
2. Oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka, omytá rajčata na měsíčky, omytou papriku zbavenou semínek nakrájíme na kousky a připravenou zeleninu rozložíme na pstruhy
3. Potom na zeleninu rozprostřeme omyté okapané jemno nasekané bylinky a dobře omytý citron nakrájený na plátky
4. Směs v míse poklademe vločkami másla, zakryjeme alobalem, vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme asi 35 minut.