

Pstruh pečený s bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 2

- Pstruh 2 ks
- brambory 700 g
- malá rajčata 200 g
- listová petržel 1 svazek
- olivový olej 1 lžíce
- kmín 1 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory důkladně omyjeme a vaříme 10-15 minut ve slupce v osolené vodě s kmínem. Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a poklademe na dno většího pekáče pomazaného olejem. Rajčata omyjeme, rozpůlíme a přidáme k bramborám. Do břišního otvoru omytých, vykuchaných a prosolených ryb vložíme stonky petržele a rybu přidáme do pekáče k bramborám a rajčatům. Vše posypeme nasekanou petrželí a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme při 180 stupních 15-20 minut dle velikosti ryb dozlatova.