

Pstruh s bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 2

- větší pstruh 2 ks
- vejce 2 ks
- citrony 3 ks
- letní salát 1 ks
- hladká mouka 1 hrst
- máslo 30 g
- petržel, šalvěj, rozmarýn 1 svazek
- olivový olej 4 lžička
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

V mističce smícháme olej, citronovou šťávu a sůl. Pstruhy vykucháme a dáme marinovat asi na hodinu do připravené směsi. Mezitím uvaříme vejce natvrdo, omyjeme a natrháme salát. Pstruhy vyjmeme, zaprášíme moukou, do břišní dutiny vložíme bylinky, ryby sepne párátkem a smažíme na másle 6-8 minut dozlatova. Na talíře rozložíme salátové listy a nakrájená vejce natvrdo, doprostřed naservírujeme pstruha.