

Pečený pstruh s čerstvým salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Pstruh 4 ks
- Sůl dle potřeby 4 lžička
- Pepř dle potřeby 4 lžička
- Olivový olej dle potřeby 4 lžíce
- Limetka 2 ks
- **SALÁT**
- Rýžové víno 1 lžíce
- Třtinový cukr 1 lžička
- Zázvor 20 g
- Mrkev 2 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Červená chilli paprička 1 ks
- Koriandrové lístky 1 hrst
- Lístky máty 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte salát. Rýžové víno promíchejte s cukrem a zázvorem. Nudličky mrkve, cibulky a

chilli papričky promíchejte v míse, přelijte dresinkem. Dejte stranou. Koriandrem a mátou salát zasypte až těsně před podáváním. Vykuchané pstruhy omyjte, osušte, z obou stran do nich udělejte několik šikmých zářezů a pak je důkladně osolte a opepřete a potřete olivovým olejem. Dutiny vyskládejte půlkolečky limety a každou rybu zvlášť zabalte do „obálky“. Pečte 15-25 minut v troubě vyhřáté na 190 °C. Pstruhy rozbalte a ke každému dejte část salátu a skrojky limety.