

Pstruh pečený s citrony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Citron 1 ks
- Kopr 1 svazek
- Pstruh 350 g
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 2 lžíce
- Bílý řecký jogurt 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Zelené fazolky 1 hrst
- Ředkvičky 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Důkladně omytý citron překrojte, polovinu nakrájejte na plátky a vyložte jimi břišní dutinu pstruha. Přidejte větvičky kopru a rybu dejte do lehce olejem vymazaného pekáčku. Na horní straně pstruha udělejte ostrým nožem 4 šikmé zářezy, osolte ho a zastříkněte olejem. Pečte 15 minut.

Jogurt smíchejte s nasekaným koprem, šťávou z druhé poloviny citronu, utřeným česnekem, solí a pepřem a dejte stranou. Fazolky spařte horkou vodou a nechte je v ní 3–4 minuty stát. Pak je scedte, důkladně osušte a smíchejte s olejem a plátky ředkviček. Podávejte společně: pečeného pstruha s koprovým dipem a fazolkovo-ředkvičkovým salátem.

