

Pstruh na smetaně s jablky a hruškami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- pstruh 4 ks
- grilovací koření 4 lžíce
- citronová šťáva 4 lžíce
- sůl 2 lžička
- jablka 2 ks
- pálivá mletá paprika 2 lžička
- hruška 2 ks
- zakysaná smetana 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pstruhy očistíme, posypeme je kořením a prosolíme. Vnitřek pokapeme citronovou šťávou a necháme uležet. Jablka a hrušky oloupeme, rozkrojíme je a zbavíme jádřinců. Nakrájíme je na drobnější kousky nebo na plátky.

Na pánvi rozpustíme máslo se lžící oleje, vložíme pstruhy a opečeme je z obou stran. Pak ryby vyjmeme a do výpeku vsypeme připravené ovoce, které necháme mírně podusit ve vzniklé šťávě. Poté přidáme zakysanou smetanu, pálivou papriku, trochu citronové šťávy, přisolíme a promícháme. Ryby vložíme zpět do omáčky a chvíli je pod poklicí prohřejeme (asi 5 minut).

Pstruhy na talíři podlijeme smetanovou omáčkou s jablky a hruškami a jako přílohu podáváme pečené brambory. Zdobíme čerstvou petrželkou, celerovou natí nebo použijeme kadeřávek.

