

Nadíváný pstruh

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pstruh 1 ks
- sůl 1 špetka
- jablka 0.3 ks
- česnek 1 stroužek
- žampiony 3 ks
- pepř černý mletý 1 špetka
- citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si nachystáme pstruha - odřízneme hlavu a ploutev. Rozřízneme jej, opláchneme a osolíme ho zvenku i zevnitř. Rybu pokapeme citronem a naložíme do mléka. Necháme odpočívat přes noc.

Na druhý den rybu opláchneme, znova osolíme a okořeníme dle chuti. Do vnitřku dáme nastrohaný česnek, na plátky nakrájené jablko a žampiony a dáme grilovat. Nadíváný pstruh je vynikající s pečenými bramborami a s zeleninovým salátem.