

Pstruh lososovitý na másle s citrónem a bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- filety po 250 g pstruh lososovitý 2 ks
- citrón 1 ks
- bylinky (použijte jakékoli podle své chuti) 1 ks
- olivový olej 1 ks
- máslo 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Filety ze pstruha si opláchneme a osušíme. Pokapeme olivovým olejem a vetřeme bylinky, zakapeme citrónem a necháme 20 minutek uležet.

Rozpálíme si teflonovou pánev s olivovým olejem a přidáme máslo. Pstruha opekáme nejprve kůží dolů 3-5 minutek, aby byla kůže hezky nazlátlá. Filety posolíme a poté obrátíme dopéct. Přidáme máslo, zakapeme citrónem a necháme rybku dodělat.

Podáváme s brambory.