

Pstruh s citrónem a česnekiem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- pstruh 2 ks
- citron 1 ks
- česnek 4 stroužek
- cibule 0.5 ks
- Dle chuti grilovací koření 1 ks
- dle chuti koření na ryby 1 ks
- sůl 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ryby omyjeme a vložíme na vymazaný plech. Osolíme a přidáme ostatní koření. Kolem ryb a na ryby poklademe plátky citrónu, česnek pokrájený na plátky a cibuli na proužky.

Malinko podlijeme a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme na 200 °C cca 40 minut.