

Pstruh s cuketovo-ořechovým pyré

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- pstruh 2 ks
- cuketa 1 ks
- hlavička česnek 1 ks
- vlašské ořechy 2 hrst
- olivový olej 1 ks
- tymián 1 ks
- kmín 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pstruhy osolíme a posypeme drceným kmínem z venku i v bříšku a dáme do pekáče. Cuketu rozkrájíme na půl kolečka, přidáme k pstruhovi a v pekáči posypeme tymiánem.

Přidáme přepůlený česnek, řeznou plochou na dno pekáče. Česnekk po upečení vyjmeme, protože má výraznou chuť a přebil by chuť jemného masa. Vše zakápneme olivovým olejem a dáme péct do trouby předehřáté na 200 °C asi na 35 minut. Pstruha naservírujeme na talíře.

Cuketu i s olejem - výpekem dáme do misky, přidáme většinu vlašských ořechů a tyčovým mixérem rozmixujeme. Dle chuti dosolíme, nandáme na talíř a navrch posypeme zbytkem vlašských ořechů.