

Pstruh na petrželce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- **Ryba**

- pstruzi 2 ks
- máslo 50 g
- petrželka 1 svazek
- sůl podle chuti 1 ks

- **Dresink**

- hořčice 1 lžíce
- jogurt bílý 100 ml
- sůl podle chuti 1 ks
- bylinky podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pstruhy omyjeme, nasolíme a položíme do pekáčku, do každého vložíme pár snítek celé petrželky. Na pstruhy položíme tenký plátek másla a vložíme do trouby předehřáté na 200 °C asi na 5 minut. Pak je podlijeme trochou vody a pečeme zhruba 30 minut.

Smícháme jogurt s hořčicí, dosolíme a dochutíme bylinkami. Kdo má rád, může přidat česnek.

Pstruha podáváme s dresinkem, výbornou přílohou jsou opečené brambory nebo hranolky a listový salát.