

Pstruh zapečený v anglické slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žampiony 250 g
- česnek 2 stroužek
- slanina anglická 8 plátek
- cibule 1 ks
- máslo 3 lžíce
- rozmarýn 1 ks
- pstruzi 4 ks
- citrón 1 ks
- lístky šalvěj 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umyté a osušené pstruhy potřeme z obou stran i zevnitř solí, citronovou šťávou a rozetřeným česnekem. Na bocích ryb vytvoříme zářezy, které prosolíme a vetřeme do nich rozsekanou petrželku. Poté je dáme uležet do lednice.

Žampiony pokrájíme a na polovině másla je podusíme na pánvičce, pak je posolíme a necháme vychladnout.

Pstruhy naplníme žampiony a pevně obtočíme dlouhými plátky slaniny. Na pekáč vymazaný máslem

dáme pstruhy, posypeme rozmarýnem a šalvějí a dáme do trouby. Pečeme asi 35 minut při 200 °C. Ke konci pečení přidáme pokrájenou cibulku a ještě chvíli dopékáme. Podáváme s bramborem.