

Pstruh na másle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vykuchaný pstruh 2 ks
- máslo 100 g
- soli a kmínu 1 špetka
- citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pstruhy omyjeme a osušíme. V polovině nařízneme, vložíme do něj na kolečka nakrájený citron a kousek másla. Rybu osolíme a posypeme kmínem.

Vložíme do pekáče, do kterého dáme kousek másla a necháme péct v předehřáté troubě 45 min při 180 °C. Jako přílohu můžeme použít bramborovou kaši nebo bílé pečivo. Vhodný je také šopský salát.