

Pstruh na másle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- pstruh 1 ks
- sekané mandle 30 g
- másla 3 plátek
- rybí koření 1 ks
- sůl 1 ks
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Dánsko

Počet porcí: 1

Postup:

Vykuchaného pstruha pořádně omyjeme. Lehce ho osolíme a vnitřek vyplníme plátky másla. Pstruha okořeníme kořením na ryby.

Rozehřejeme pánev (která má poklici), přidáme olej a pstruha smažíme asi 20 minut. Můžeme pstruha taky péct. V závěru smažení nebo pečení pstruha posypeme sekanými mandlemi.

Hotového pstruha zakápneme citronovou šťávou a ihned podáváme. Vhodnou přílohou jsou brambory nebo bramborová kaše.