

Citrónový pstruh

Kategorie: [Maso](#)

Autor: jinuska



Suroviny

Porce: 4

- filety z pstruha 4 ks
- stouhanka 50 g
- sůl a pepř 1 špetka
- máslo 1 lžíce
- petržel 1 svazek
- olivový olej 1 lžíce
- citrón 1 ks
- piniová semínka 25 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozeřežeme troubu. Filety z pstruha položíme kůží dolů na plech osolíme a opepříme. Spolu smícháme stouhanku, petržel, máslo, citrónovou kůru i se šťávou a nasekená piniová semínka. Takto připravenou směsí pokryjeme filety, zakapeme olejem a vložíme na 10-15minut do trouby dokud nebude ryba hotova. Poté co hotové filety vyndáme z trouby nakonec je ještě posypeme zbylými piniovými semínky. Podáváme s bramborem.