

Úhoř po pstružském způsobu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- vinný ocet 1.5 dl
- petrželka 1 ks
- olej 1 ks
- úhoř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 4

Postup:

Úhoře stáhneme, vykucháme a nakrojíme na několika místech na porce, ale tak, aby zůstal celý.

Úhoře stočíme do kruhu. Vložíme do pekáče, osolíme a do zářezů vložíme po 1 - 2 stroužcích česneku. Úhoř po pstružském způsobu polijeme olejem a trochou vody a dáme péci do trouby. Když se úhoř opeče, olej scedíme a rybu zalijeme směsí octa a oleje s nasekanou petrželovou natí a česnekem. Pak jej vrátíme do trouby, aby se dopekl.

Úhoř po pstružském způsobu podáváme s brambory nebo čerstvým pečivem.