

Pstruzi s citronovou kůrou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pstruzi (Celkem asi 600 g) 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Trochu strouhané citronové kůry 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Citron na dochucení 1 ks
- **Příloha**
- Velké brambory uvařené ve slupce 4 ks
- Rajčata 2 ks
- Bylinkové máslo 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Ústřicová omáčka 1 lžička
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pstruhy omyjeme, očistíme, odřízneme jim hlavy a nožem napříč po obou stranách nařízneme. Potřeme je olejem, osolíme, opepříme a pomalu opečeme z obou stran na kraji grilu. Uvařené brambory oloupeme, potřeme polovinou olejem osolíme a zprudka pečeme na středu grilu ze všech stran dozlatova. Pak na kraj grilu položíme hlubokou pánev s bylinkovým máslem, vložíme do ní grilované brambory, rozštoucháme je a dochutíme solí a pepřem. Omytá rajčata nakrájíme nadrobno,

smícháme se zbylou lžící olivového oleje a ústřicovou omáčkou a opepříme. Pstruhy rozdělíme na talíře, posypeme trochou strouhané citronové kůry a podáváme s brambory, rajčaty a citronem na dochucení.