

Pstruzi na bazalce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pstruzi 4 ks
- Sůl, drcený kmín - dle chuti 100 špetka
- Máslo 1 ks
- Čerstvá bazalka, petrželka, oregano 1 hrst
- Kousek libovější anglické slaniny 5 plátek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ryby omyjeme, osušíme a na jedné straně každé ryby uděláme ostrým nožem čtyři hlubší zářezy. Pstruhy zevnitř osolíme a okmínujeme a do břišní dutiny vložíme po snítce petrželky, oregana a bazalky. K bylinkám vložíme kousek másla.

Do každého zářezu na rybě zasuneme kousek slaniny s lístem bazalky.

Ryby naskládáme do pekáče vymazaného máslem, osolíme, okmínujeme, a na každou položíme malý kousek másla.

Vložíme do trouby vyhřáté na 210°C a pečeme 20 minut.

Podáváme s bramborami a zeleninou.