

Pstruzi na cibuli a slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pstruzi 4 ks
- Cibule 3 ks
- Anglická slanina 100 g
- Sůl, drcený pepř - dle chuti 2 špetka
- Zelená petrželka 1 hrst
- Kousek másla 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a pokrájíme na silnější kolečka nebo půlkolečka a rozložíme do pekáče vytřeného máslem. Poklademe kousky slaniny.

Omyté a osušené pstruhy zevnitř i zvenku osolíme a okmínujeme. Do břišní dutiny vložíme po snítce petržele a naskládáme je do pekáče. Malinko podlijeme vodou.

Vložíme do trouby (nezakryté) a upečme doměkka, asi 25 minut.

Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.