

Pstruh s citronem a bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pstruzi 4 ks
- Citron 4 ks
- Bylinky - petrželová nať, pažitka, kopr 1 hrst
- Máslo 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykuchané struhy omyjeme a osušíme. Osolíme zevnitř i zvenku.

Do břišní dutiny každého vložíme po trošce petržele, pažitky i kopru, kousek citronu a kousek másla.

Pstruhy naskládáme na plech, pokropíme citronovou šťávou, na každého položíme kousek másla a plech vložíme do trouby vyhřáté na 210°. Pečeme doměkka, cca 20-25 minut.

Podáváme s bramborami.