

Pstruh na másle se šalvějí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pstruzi 4 ks
- Máslo 3 lžíce
- Sůl, drcený kmín - dle chuti 2 špetka
- Čerstvá šalvěj 2 snítka
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné, omyté a osušené pstruhy ze všech stran i zevnitř lehce posolíme, okmínujeme a pokapeme citronovou šťávou. Dovnitř každé ryby vložíme 2-3 šalvějové lístky.

Pekáček pořádně vymažeme máslem a ryby do něho naskládáme. Na každou ještě položíme kousíček másla.

Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a upečeme (asi 20 minut).

Podáváme s vařenými bramborami a zeleninovým salátem.