

Pstruh na másle s mandlemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pstruzi 4 ks
- Sůl, mletý kmín - dle chuti 2 špetka
- Hladká mouka 1 ks
- Máslo 1 ks
- Oloupané posekané mandle 2 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ryby omyjeme, osušíme, z obou stran i zevnitř osolíme a okmínujeme, zlehka obalíme v mouce. Dovnitř každého pstruha vložíme kousek másla a naskládáme je do máslem vytřeného pekáčku. Na každou rybu ještě položíme plátek másla.

Pekáček vložíme do trouby vyhřáté na 220°C a upečeme do změknutí (cca 15-20 minut).

Na pánvi zahřejeme lžíci másla a opražíme na něm mandle.

Pstruhy na talíři posypeme mandlemi a ozdobíme citronem.

Podáváme s vařenými bramborami a hlávkovým salátem.