

Pečený pstruh

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 2

- Pstruh 2 ks
- mořská sůl 2 lžíce
- Pepř 1 lžička
- Citron 2 ks
- Tymián 1 svazek
- Kopr 1 svazek
- Máslo 80 g
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pstruhy vykuchejte, omyjte, osušte a z obou stran do nich udělejte několik zářezů. Poté je zvenku i zevnitř osolte a opepřete - sůl vetřete i do všech zářezů. Citrony důkladně omyjte a nakrájejte na tenká kolečka. Ta pak navrstvěte do břišních dutin obou ryb. Položte je do pekáče nebo zapékací mísy. Navrch dejte snítky tymiánu a kopru, plátky másla, a zlehka zastříkněte olejem. Dejte na 15 - 20 minut pít do trouby vyhřáté na 200 °C.

Jako přílohu doporučujeme opečené brambory, šťouchané brambory nebo vařené brambory