Pstruh s anglickou slaninou

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Umyté a osušené 4 ks pstruhov potrieme z oboch strán aj z vnútra citrónovou šťavou a pretlačeným cesnakom. Na bokoch rýb vytvoríme rezy, ktoré osolíme a votrieme do nich posekanú petržlenovú vňať. Potom vložíme ryby do chladničky a necháme odležať. Nakrájame šampiňóny a na polovici masla ich podusíme na panvici, potom osolíme a necháme vychladnúť. Pstruhy naplníme šampiňónmi a pevne obtočíme dlhými plátkami slaniny (8 ks). Na pekáč vymastený maslom dáme pstruhy, posypeme rozmarínom a šalviou a dáme do trúby. Pečieme asi 35 minút pri 200 °C. Na konci pečenia pridáme nakrájanú cibuľku a ešte niekoľko minút dopekáme.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Šalvia** - 5 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Citróny** - 50 g
- **Pstruh dúhový pitvaní s hlavou** - 1000 g
- **Šampiňóny záhradné** - 250 g
- **Rozmarín** - 5 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g
- **Rama maslová 400 g** - 40 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE