

Pstruh na masle

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Očisteného, vypitvaného pstruha nasekáme na porcie a necháme odkvapkať. Potom mierne osolíme, potrieme olejom a necháme v chlade krátko odležať. Rybu pečieme na rošte, v priebehu pečenia ju potierame zvyšným olejom. Po upečení pstruha ozdobíme maslom a podávame.

Ingrediencie

- **Pstruh dúhový pitvaní s hlavou** - 600 g
- **Olej repkový** - 32 g
- **Maslo** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

