

Pstruh pečený na rasci

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 60 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rybu očistíme, vypitváme, opláchneme a nakrájame na porcie. Pridáme soľ, rasca a opečieme po oboch stranách na oleji. Dáme do rúry a dopečieme. Na rybu dáme maslo a hneď ako sa rozpustí, rybu podávame.

Ingrediencie

- **Pstruh dúhový pitvaní s hlavou** - 600 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Maslo** - 40 g
- **Rasca** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

