

Pstruh na pomarančoch a slanine

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Pstruhy očistíme, osušíme. Zvnútra a zvonku posypeme korením okrem bobkových listov, dovnútra každého dáme jeden až dva tenšie plátky masla a nakrájané kúsky pomaranča tak, aby sa naplnila celá brušná dutina. Potom každú rybu obalíme do troch/štyroch plátok slaniny podľa dĺžky ryby, najlepšie tak, aby dôkladne zakryli otvor naplnený pomarančmi. Väčší pekáč rovnomerne vyložíme niekoľkými plátkami masla a bobkovým listami. Pstruhy položíme do pekáča, na každý poukladáme kolieska pomarančov, posypeme ešte trochu sladkou paprikou a rozdrobeným bujónom. Celé ešte prekryjeme vrstvou nakrájanej cibule. Podleujeme vodou (1 a ½ hrnčeka) a pekáč prekryjeme alobalom tak, aby na jednom konci bol otvor na prienik vzduchu. Pečieme v rúre cca na 170 °C 15 min., potom alobal odstránime a necháme kožtičku na ďalších 6 – 8 min. zozlatnúť.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 15 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Pomaranče** - 200 g
- **Pstruh dúhový pitvaní s hlavou** - 600 g
- **Tymián** - 2 g
- **Maslo** - 150 g
- **Zeleninový bujón** - 5 g
- **Paprika sladká mletá** - 2 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

