

Pstruh na červenej repe

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Pekáčik vytrieme cesnakom a vložíme polovičku masla nakrájaného na plátky. Posypeme polovicou nasekaného kôpru a navrch vložíme osolené pstruhy. Podležeme vínom a zakryté vložíme do rúry. Pečieme na 180 °C 15 minút. Medzitým nakrájame repu na malé kocky a na oleji orestujeme za občasného miešania 15 minút, osolíme. Rybu vyberieme z pekáčika a udržujeme v teple. Výpek zlejeme do kastrólika a zredukujeme na $\frac{1}{3}$. Odstavíme z ohňa, pridáme zvyšok masla a kôpru a metličkou prešľaháme. Na tanier dáme repu, vložíme pstruha a prelejeme šťavou. Podávame so zemiakmi.

Ingrediencie

- **Červená repa** - 250 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Kôpor** - 5 g
- **Pstruh dúhový pitvaní s hlavou** - 500 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Maslo** - 50 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

