

Pstruh v hovädzom kabátiku

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyté a osušené pstruhy 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. Naplníme vopred pripravenou plnkou z šampiňónov. 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 hovädzej šunky. Na pekáč vymastený maslom dáme pstruhy, posypeme rozmarínom a šalviou a dáme do trúby. Pečieme asi 35 minút pri teplote 200 °C. Na konci pečenia pridáme nakrájanú cibuľku a ešte niekoľko minút dopekáme.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Citróny** - 40 g
- **Cibuľka jarná** - 40 g
- **Pstruh dúhový pitvaní s hlavou** - 400 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Šampiňóny záhradné** - 100 g
- **Rozmarín** - 5 g
- **Petržlenová vňať** - 7 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

