

Ingrediencie

2 pstruhy, 200 g oravskej slaniny, 150 g tvrdého syra, 2 citróny, 2 cibule, maslo, petržlenová vňať, soľ, mleté čierne korenie, drvená rasca

Postup

Vypitvané pstruhy osolíme, okoreníme a posypeme rascou zvonku aj zvnútra. Vymastíme si zapekaciu misu maslom. Vložíme ryby prelejeme šťavou z jedného citróna. Z druhého nakrájame hrubšie mesiačky a vložíme do vnútra ryby. Slaninu nakrájame na tenké plátky a poukladáme na ryby. Cibuľu pokrájame nadrobno a všetko zasypeme. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a pečieme cca 20 minút. Syr nastrúhame na hrubom strúhadle. Misu vyberieme z rúry, ryby polejeme výpekou, posypeme posekanou petržlenovou vňaťou, syrom a zapečieme cca 15 minút. Podávame s varenými zemiakmi.

