

Ingrediencie

2 pstruhy, 1 cibuľa, 250 g čerstvých húb, mleté čierne korenie, lyžica petržlenovej vňate, 100 g masla, soľ, šťava z 1/2 citróna

Postup

Pstruhy dobre očistíme, pokvapkáme šťavou z citróna, posolíme a necháme postáť. Huby očistíme, umyjeme, pokrájame na plátky a udusíme na masle s jemne nakrájanou cibuľou. Počas dusenia posolíme, okoreníme a nakoniec pridáme posekanú petržlenovú vňať. Tuto plnkou naplníme pstruhy a zvyšnú plnku rozložíme v pekáči. Vrch pstruhov pokvapkáme rozpusteným maslom a pečieme pri teplote 190 stupňov. Podávame so zemiakmi a šalátom.

