

Ingrediencie

4 pstruhy, soľ, mletá rasca, hladká múka, maslo, olúpané posekané mandle, citrón

Postup

Ryby umyjeme, osušíme, z oboch strán i zvnútra osolíme, posypeme rascou a zľahka obalíme v múke. Do vnútra každého pstruha vložíme kúsok masla a naskladáme ich do maslom vymasteného pekáča. Na každú rybu ešte položíme plátok masla. Pekáč vložíme do rúry vyhriatej na 210 stupňov a pečieme do zmäknutia cca 15 - 20 minút. Na panvici rozohrejeme lyžicu masla a opražíme na ňom mandle. Pstruhy na tanieri posypeme mandľami a ozdobíme citrónom. Podávame s varenými zemiakmi a šalátom.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

