

Ingrediencie

Pstruh podľa počtu stravníkov, hladká múka, soľ, drvená rasca, maslo, olej, zelená petržlenka

Postup

Pstruhy umyjeme a osušíme. Z vonku a zvnútra osolíme a posypeme rascou. V pekáči rozohrejeme kúsok masla a oleja. Pstruhy obalíme v múke, uložíme do pekáča a vložíme do rúry vyhriatej na 210 stupňov. Po 10 minútach otočíme a dopečieme dozlatista, cca ďalších 8-10 minút. Upečené ryby vyberieme z pekáča, výpek precedíme, pridáme k nemu kúsok čerstvého masla a posekanú petržlenku. Touto zmesou prelejeme pstruhy na tanieri. Podávame s varenými zemiakmi a zeleninovým šalátom.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

