

Pstruzi na bylinkách se žampiony

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 pstruzi (cca po 200 g)

sůl

1 citrónu, - šťáva z

jemně nasekané bylinky(rozmarýn,pažitka,petrželka,tymián)

50 g anglické slaniny

80 g másla

1 cibule

200 g žampionů

1 červená paprika

250 ml bílého vína

2 rajčata.

Postup

Důkladně umyté pstruhy osušíme, osolíme a pokapeme citrónovou šťávou. Nasekanými bylinkami naplníme břišní dutinu pstruhů a necháme chvíli v chladu odležet. V pekáčku rozpustíme nakrájenou slaninu, přidáme máslo a na plátky nakrájenou cibuli, očištěné a nakrájené žampiony a papriku. Na takto připravenou směs položíme pstruhy. Přiklopíme a pečeme cca 25 minut při 200 °C. Během pečení podléváme vínem a ke konci pečení přidáme nakrájená rajčata a necháme jen mírně podusit. Doba příprava cca 50 minut a 1 porce má cca 2380 KJ/570 KCAL