

Pstruh na žampionech

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 ks pstruh
250 g žampiony
pepř mletý
sůl

Postup

Žampiony pokrájíme na plátky, osolíme, opeříme a opečeme po obou stranách doměkka na másle. Dobře očištěné pstruhy vložíme na žampiony a dusíme společně asi 15 minut. Hotové ryby podáváme na vrstvě žampionů s vařenými brambory nebo bramborovými hranolky a s pikantním zeleninovým salátem.