

Pečení pstruzi

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g brambor

sůl

4 pstruzi

muškátový oříšek

4 lžíce hladké mouky

12 lžic rostlinného oleje

hlávkový salát

400 g rajčat

6 lžic vinného octa

pepř

1 svazek petrželky

citron □ □

Postup

Brambory oloupeme a omyjeme. V osolené vroucí vodě je vaříme asi 20 minut a slijeme. Mezitím opláchneme a osušíme pstruhy. Potřeme je solí, muškátovým oříškem a obalíme v mouce. Ve 2 pánvích zahřejeme po 4 lžících oleje, na kterém ryby při mírné teplotě 6 minut po každé straně opékáme. Salát pečlivě očistíme, opereme a roztrháme na malé kousky. Rajčata omyjeme, přepůlíme nebo rozčtvrtíme. Smícháme dohromady vinný ocet, sůl, pepř a vřeháme zbytek oleje. Do zálivky dáme rajčata, salát a promícháme. Petrželku opereme, osušíme a krátce před dopečením vložíme pár snítek do výpeku. Pstruhy i petrželku necháme krátce okapat. Na přehřáté talíře rozdělíme pstruhy, zeleninový salát a brambory. Ozdobíme plátky citronu a kadeřavou petrželkou.