Znojemský pstruh

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

4 čerstvé pstruhy
20 g MAGGI Harmonie Chuti
1 g bílého pepře z mlýnku
100 g cibule
40 g margarínu
40 g citronové šťávy
125 ml suchého bílého vína
80 g sladké smetany
1 žloutek
80 g sladkokyselé okurky
10 g zelené petrželky
80 g kaparů a sardelových řezů

Postup

Z dobře omytých pstruhů odřízni ploutve a ryby opepři a ochuť MAGGI Harmonií chuti. Oloupanou cibuli nakrájej na tenké plátky. Pekáč vymaž margarínem, poklaď nakrájenou cibulí, dále vlož pstruhy, které zastříkni bílým vínem a citrónovou šťávou. Přikryj druhým pekáčem nebo Alobalem a dus přikryté pstruhy v troubě předehřáté (180 st.C) asi 30 minut. Mezitím rozšlehej žloutek v sladké smetaně a přidej k podušeným pstruhům. Do takto připravené omáčky vlož jemně nakrájené okurky a posekanou zelenou petrželku a dále nasekané kapary a drobně nakrájené sardelové řezy(nemusí být). Případně dosol a podávej.