

Pstruh na bílém víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

823 kalorií , **7 g** cukrů , **67 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/pstruh-na-bilem-vine>

Příprava

Rozřízneme po délce pstruha a odstraníme vnitřnosti. Řádně rybu omyjeme a zevnu i zevnitř nasolíme. Mrkev, petržel, houby a pórek nakrájíme na tenká kolečka. Připravené ryby položíme do přiměřeného pekáčku. Zasypeme nakrájenou zeleninou, ochutíme pepřem, bobkovým listem, plátky citrónu a petrželkou. Zalijeme suchým bílým vínem a takovým množstvím vody, aby byla ryba z poloviny zakrytá. Přidáme máslo a dusíme při mírné teplotě, ryby obracíme. Asi po 10 minutách dušení přilijeme smetanu, přivedeme k varu a ihned servírujeme.

Ingredience

- 4 ks pstruhu
- 120 g mrkve
- 120 g kořenové petržele
- 120 g čerstvých hub
- 120 g pórků
- 4 kuličky pepře
- 2 ks bobkového listu
- 50 g citrónu
- 1 hrst petrželové nati
- 200 ml bílého vína
- 80 g másla
- 200 ml smetany
- 1 lžička soli

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Maďarská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Něco extra, Labužník, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

