Pstruh na másle

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

1272 kalorií , **0 g** cukrů , **123 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: dostalovasvetlana

Odkaz: https://srecepty.cz/pstruh-na-masle

Příprava

Pstruhy očistíme, vykucháme, omyjeme pod tekoucí vodou a důkladně osušíme. Poté je osolíme, lehce obalíme v mouce a opečeme na másle dozlatova. Vložíme do zapékací mísy, podlijeme vodou, přidáme máslo a pečeme do měkka.

Tip k receptu

Při podávání můžeme pstruhy ozdobit nasekanou čerstvou petrželkou.

Ingredience

- 4 pstruhy
- 150 g másla
- sůl
- 50 g polohrubé mouky
- 400 ml vody

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Rodina, Hlavní chod