

Pstruh pečený na kmíně

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rybu očistíme, vykucháme, opláchneme a nakrájíme na porce. Přidáme sůl, kmín a opečeme po obou stranách na oleji. Dáme do trouby a dopečeme. Na rybu dáme máslo a jakmile se rozpustí, rybu podáváme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený** **450 g** - 440 g
- **Olej slunečnicový** - 12 g
- **Krajanka máslo** **250 g** - 16 g

