

Pstruh na másle

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Očištěného, vykuchaného pstruha nasekáme na porce a necháme okapat. Poté mírně osolíme, potřeme olejem a necháme v chladu krátce odležet. Rybu pečeme na roštu, v průběhu pečení ji potíráme zbylým olejem. Po upečení pstruha ozdobíme máslem a podáváme.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pstruh duhový kuchaň s hlavou hluboce zmrazený** 450 g - 380 g
- **Olej slunečnicový** - 8 g
- **Krajanka máslo** 250 g - 16 g

