

Plněný pstruh na grilu

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pstruhy omyjeme, očistíme a osušíme. Osušené pstruhy natřeme zevnitř i zvenku Podravka přísadou Střemořskou. Náplň připravíme tak, že na másle upražíme nakrájenou mladou cibulku, přidáme nastrohaná jablka a krátce podusíme, dokud se neodpaří přebytečná tekutina. Posolíme, okořeníme a přidáme citrónovou šťávu. Pstruhy naplníme náplní a propíchneme párátka, aby nám náplň nevytekla. Natřeme olivovým olejem. Pečeme na grilu nebo teflonové pánvi na středním ohni z obou stran. Z upečené ryby odstraníme párátka. Rozehřejeme máslo, přidáme nakrájené olivy a citrónovou šťávu. Upečené pstruhy polijeme rozehřátým máslem a podáváme s ajvarem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený** **450 g** - 1000 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 %** **250 g** - 30 g
- **Culinary citronová šťáva 100%** **1 l** - 15 g
- **Pepř černý mletý** **20 g** - 3 g
- **Podravka Ajvar jemný** **350 g** - 60 g
- **Jablka červená** - 200 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská** **100 g** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

