

Pstruh na bylinkách s koprovou majonézou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Filé ze pstruha omyjeme, osušíme a rozdělíme na porce. Ve dvou lžících oleje smícháme bylinky, sůl, pepř a šťávu z půlky citrónu. Rybu tím potřeme a necháme 20 minut odpočinout. Majonézu smícháme s hořčicí, jemně nasekaným koprem, solí a pepřem. Rozehřejeme máslo s olejem a kousky ryby položíme kůží dolů. Opečeme krátce, asi 3-4 minuty z každé strany, podle síly masa. Hotové kousky uložíme na talíř a částečně polijeme koprovou majonézou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Kopr** - 10 g
- **Citróny** - 10 g
- **Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený** 450 g - 300 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Majonéza Master 180ml** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 20 g
- **Hořčice orientální** 340 g - 5 g
- **Bazalka** 10 g - 5 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **Tymián** 10 g - 3 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

