

Pstruh na bramborech s rajčaty

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Do vymazaného pekáčku rozložíme nakrájenou slaninu. Na ní uložíme na kolečka nakrájené brambory a jemně osolíme. Vedle sebe uložíme na kolečka nakrájená rajčata a posypeme sekanou bazalkou. Pstruhy osolíme, vložíme plátek másla a vložíme na rajčata. Zakryjeme a pečeme v troubě při 170°C asi 20 minut. Potom odkryjeme a pečeme ještě 10 minut.

Ingredience

- **Brambory** - 400 g
- **Rajčata** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený** 450 g - 600 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 30 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 100 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g

