Pstruh na pomerančích a slanině

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 60 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Pstruhy očistíme, osušíme. Zevnitř a zvenku posypeme kořením kromě bobkových listů, dovnitř každého dáme jeden až dva tenčí plátky másla a nakrájené kousky pomeranče tak, aby se naplnila celá břišní dutina. Poté každou rybu obalíme do tří/čtyř plátků slaniny dle délky ryby, nejlépe tak, aby důkladně zakryly otvor naplněný pomeranči. Větší pekáč rovnoměrně vyložíme několika plátky másla a bobkovým listy. Pstruhy položíme do pekáče, dáme na každého kolečka pomerančů, posypeme ještě trochu sladkou paprikou a rozdrobeným bujónem. Celé ještě překryjeme vrstvou nakrájené cibule. Podlijeme vodou (1 a 1/2 hrnku) a pekáč překryjeme alobalem tak, aby na jednom konci byl otvor k průniku vzduchu. Pečeme v troubě cca na 170°C po dobu 15 min., poté alobal odstraníme a necháme kůžičku na dalších 6-8 min. dozlátnout

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Pomeranče** - 200 g
- **Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený 450 g** - 600 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 150 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 15 g
- **Česnek sušený granulovaný 25 g** - 1 g
- **Paprika sladká 35 g** - 2 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Koření na ryby 25 g** - 1 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 4 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE