

Pstruh na červené řepě

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pekáček vytřeme česnekem a vložíme polovičku másla nakrájeného na plátky. Posypeme polovinou nasekaného kopru a navrch vložíme osolené pstruhy. Podlijeme vínem a zakryté vložíme do trouby. Pečeme na 180 °C 15 minut. Mezitím nakrájíme řepu na malé kostičky a na oleji orestujeme za občasného míchání 15 minut, osolíme. Rybu vyjmeme z pekáčku a udržujeme v teple. Výpek slijeme do kastrůlku a zredukujeme na 1/3. Odstavíme z ohně, přidáme zbytek másla a kopru a metličkou přešleháme. Na talíř dáme řepu, vložíme pstruha a přelijeme šťavou. Podáváme s bramborem.

Ingredience

- Červená řepa - 250 g
- Česnek - 2 g
- Jedlá sůl - 4 g
- Kopr - 5 g
- Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený 450 g - 500 g
- Olivový olej - 10 g
- Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l - 250 g
- Jihočeské máslo 82 % 250 g - 50 g

