

Pstruh na cibuli

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rybu bohatě osolíme, lehce uvnitř posypeme pepřem a pokapeme citrónem. Cibule rozpůlíme a nakrájíme půlky na hrubší měsíčky. Na pánev dáme rozpustit máslo, do kterého přidáme lžičku oleje. Vložíme cibulové měsíčky a opečeme do sklovata. Nachystáme si pekáč, do kterého dáme pečící papír, na který položíme hromádku restované cibule a na ni pstruha, kterého těsně před vložením do rozpálené trouby poprášíme na povrchu velmi jemně hladkou moukou. Vše pečeme v rozpálené troubě na vyšší výkon cca 30 minut. Jakmile je kůže pstruha zlatavá, je hotovo. Podáváme s bramborem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 140 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citróny** - 20 g
- **Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený 450 g** - 450 g
- **Olivový olej** - 5 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g

