



Pieczony pstrąg

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży, patroszony pstrąg z głową - 4 sztuki
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr**
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- wędzony boczek w plastrach - 200 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- mała gałązka świeżego rozmarynu - 4 sztuki
- cytryna - 0.5 sztuk
- śmietana 18% - 150 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 150 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rybę oczyść z łusek, obetnij płetwy, umyj i osusz. Następnie ponacinaj z obu stron i oprósz przyprawą Knorr.
2. Rozgnieć ząbek czosnku. W środku pstrąga umieść gałązkę rozmarynu i rozgnieciony czosnek. Następnie delikatnie skrop go sokiem z cytryny.
3. Całość zawiń w dwa plastry boczku.
4. Tak przygotowaną rybę obsmaż z obu stron na patelni i umieść w nagrzanym do 190°C piekarniku na około 20 minut.
5. Sos borowikowy rozmieszaj w 150 mililitrach śmietany i 150 mililitrach wody.
6. Pieczarki pokrój w ćwiartki. Podsmaż na tej samej patelni, zalej przygotowanym sosem. Gotową rybę podawaj z opieczonymi ziemniakami, obficie polaną sosem borowikowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl