



# Pstrąg pieczony z opiekanymi ziemniakami i surówką z kiszanej kapusty

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pstrąg - 480 gramów
- ziemniaki - 900 gramów
- kapusta kiszona - 320 gramów
- małe jabłko - 2 sztuki
- średnia marchewka - 4 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- olej rzepakowy - 4 łyżki
- Flora ProActiv Mocne Kości z witaminą D** - 8 łyżeczek

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

## Sposób przygotowania:

1. Umytą i oczyszczoną rybę upiecz w piekarniku w temp 180 °C przez 25-30 min. Na upieczoną rybę połóż Florę ProActiv Mocne Kości z witaminą D.
2. Umyte, obrane ziemniaki pokrój w cząstki i upiecz w piekarniku w temp 180 °C przez 20 min. Pod koniec pieczenia posyp rozmarynem lub tymiankiem.
3. Pokrojoną kapustę kiszoną włóż do miski. Dodaj starte jabłko, marchewkę i cebulę. Polej olejem rzepakowym i wymieszaj

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)