



Czosnkowy pstrąg z pieczarkami

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

pstrąg - 2 szt.
pieczarki - 20 dag
oliwa - trochę
sól i pieprz - do smaku

czosnek - 2 ząbek
cytryna - 4 plaster
masło - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wypatroszone i umyte pstrągi osuszyć.

KROK 2: Pieczarki posiekać, udusić na maśle. Przyprawić. Ostudzić. Ryby natrzeć oliwą, czosnkiem przeciętym przez praskę oraz solą morską. Wnętrze ryb wypełnić pieczarkami. Przełożyć do naczynia żaroodpornego wysmarowanego oliwą. Na wierzchu każdej ryby położyć 2 plastry cytryny.

KROK 3: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni. Piec około 35 minut.

KROK 4: Wyjąć z piekarnika i podawać na gorąco.