Pstrąg ze śliwkami i owczym serem

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

45 min | średni | 2 porcje

Składniki:

- pstrąg świeży - 1 szt.
- śliwki suszone BIO - 1 garść
- ser owczy twardy - 100 g
- sól morska - 1 szczypta
- gałka muszkatałowa - 2 szczypta
- kozieradka w proszku - 1 szczypta
- pieprz ziołowy - 1/2 łyżeczka
- kumin (kmin rzymski) - 1/2 łyżeczka
- bazylia suszona - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Podawać z sałatką z kwaskowych jabłek i oliwą i brązowym ryżem na sypko.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śliwki namoczyć w niewielkiej ilości wody. Pstrąga wypatroszyć.

KROK 2: Wymieszać w miseczce sól, kumin, gałkę, pieprz i kozieradkę. Natrzeć rybę od środka.

KROK 3: Śliwki pokroić w kawałki, ser w drobną kostkę. Wymieszać oba składniki dodając bazylię i faszerować rybę.

KROK 4: Zawinąć ryby w folię aluminiową, lub ułożyć w żaroodpornym naczyniu z przykrywką, podlewając trochę wodą (można ryby ułożyć np. na liściach pora). Piec w temp. 170st. ok. 30min.

Smacznego!