Pieczony pstrąg

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- pstrąg - 3 szt.
- sok z cytryny - 1/2 szt.
- białe wytrawne wino - 1 butelka
- cebula - 3 szt.
- bazylia i mięta, natka pietruszki - 1 garść
- goździki - 5 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- liść laurowy - 3 szt.
- masło - 3 łyżka
- mąka - 2 łyżka
- bulion lub woda - 2 szklanka
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. Pstrągi sprawić, oczyścić, umyć. Posolić i skropić sokiem z cytryny. Wstawić na godzinę do lodówki. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać winem i dodać: połówki cebuli, liść laurowy, tymianek, pół łyżeczki soli, pieprz, czosnek i goździki. Masło wymieszać z mąką i dodać do całości. Dusić pod przykryciem przez 20 min.
2. Dolać bulion, świeże zioła i na 15 min wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C. Piec 15 min.
3. Przed podaniem pstrągi odsączyć, na półmisku polać sosem z naczynia, w którym się zapiekały i posypać natką.