



Pstrąg faszerowany pieczarkami

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 150 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

pstrąg - 2 szt.

koperek suszony - do smaku

oliwa - trochę

pieprz - do smaku

sok z cytryny - do smaku

sól - do smaku

pieczarki - 20 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pstrągi wypatroszyć, jeśli ktoś woli odciąć ogony i głowy, dokładnie umyć, osuszyć. Natrzeć oliwą, solą, świeżo zmielonym pieprzem, suszonym koprem oraz skropić sokiem z cytryny. Odstawić na godzinę do lodówki.

KROK 2: W tym czasie obrać pieczarki, posiekać je, udusić na łyżce oliwy, przyprawić pieprzem i solą. Uduszonymi pieczarkami wypełnić pstrągi.

KROK 3: Naczynie żaroodporne wyłożyć folią aluminiową, folię wysmarować oliwą. Na folii ułożyć ryby.

KROK 4: Piekarnik nagrzać do 190 stopni, włożyć pstrągi. Piec około 30-45 minut w zależności od wielkości ryb.

KROK 5: Podawać na gorąco.