



Pstrąg pieczony

 Joanna17

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 2 porcje

Składniki:

pstrąg - 1 szt.
masło - 150 g
sól - 1 szczypta
pieprz - 1 szczypta

czosnek - 1 ząbek
ziemniaki - 5 szt.
cytryna - 2 plaster

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pstrąga należy oczyścić, następnie przepłukać wodą. Nacinamy rybę, a nacięte miejsca oraz do środka ryby dodajemy masło (do masła można dodać przeciśnięty czosnek). Doprawiamy solą i pieprzem. Pieczemy w temperaturze 90 stopni przez 30 minut. Ziemniaki obieramy a następnie, kroimy w słupki, doprawiamy i pieczemy. Przygotowane ziemniaki i rybę podajemy na talerz, dodajemy opcjonalnie cytrynę.