Pstrąg tęczowy z pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- pstrąg tęczowy - 70-80 dag
- pieczarki - 20 dag
- cebula mała - 1 szt.
- masło - 2 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- cytryna - 1/2 szt.
- sok z cytryny - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- przyprawa do zup i potraw w płynie - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, dodać pokrojone w kostkę pieczarki, podsmażyć. Doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do zup, ostudzić.

KROK 2: Umytą, wypatroszoną, bez głowy rybę osuszyć papierowym ręcznikiem. Natrzeć solą, pieprzem i zmiażdżonym czosnkiem, skropić sokiem z cytryny, zawinąć w folię, odłożyć w chłodne miejsce na kilka godzin.

KROK 3: Następnie rybę ułożyć na folii aluminiowej, nafaszerować pieczarkami, szczelnie zawinąć i ułożyć w przygotowanej blaszce. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 40 minut.

KROK 4: Po 20 minutach pieczenia, z wierzchu usunąć folię, rybę włożyć ponownie do piekarnika, zrumienić. Podawać z plasterkami cytryny.