Pstruzi ve slanině

HN víkend

Ingredience

- 4 menší pstruzi
- slanina anglická — 20 plátek
- česnek — 3 stroužek
- 2 snítky petrželky
- 15 dkg Bleu d´Auvergne
- citron — 1
- Máslo, pepř, sůl

Postup

Vykuchané pstruhy důkladně očistíme pod tekoucí vodou, poté vnitřek ryb osušíme. Stroužky česneku utřeme se solí a trochou čerstvě namletého pepře, touto směsí potřeme zevnitř pstruhy. Poté zakapeme citrónovou šťávou. Čtyři plátky slaniny nakrájíme na kousky, na malé kousky nakrájíme i sýr s modrou plísní. Petrželku nasekáme najemno. Vnitřek pstruhů vyložíme kousky sýra, slaninou a petrželkou. Poté každou rybu zavineme do zbylých proužků slaniny a opatrně klademe na pekáč vymazaný máslem nebo vyložený pečícím papírem. Vložíme do trouby vyhřáté na 200 st.C a pečeme 15-20 minut podle velikosti ryb.

Zdroj: cilka.eu