

PSTRĄG W SZYNCE



ADELAJDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg bez głowy i wnętrzności	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
sól	
oliwa	
szynka szwarcwaldzka	6 plastrów
koperek świeży	2 gałązki
masło	1 łyżeczka
sok z cytryny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrąga oczyścić, umyć, osuszyć. (odciąć głowę) Czosnek przecisnąć przez praskę. Oliwę, sok cytryny, czosnek, sól, pieprz dokładnie wymieszać. Natrzeć rybę, odstawić na 1 godzinę. Do środka ryby włożyć koperek, łyżeczkę masła. Rybę zawinąć szynką. Umieścić rybę w wysmarowanym naczyniu żaroodpornym. Zapiekać w temperaturze 175 stopni około 30 minut. (termoobieg)