

Pstruh s Karičkovo-horčicovým dipom

Potrebuje

- - 4 filety pstruh s kožou
- - 2 PL maslo
- - soľ podľa chuti
- - slnečnicový olej na opečenie pstruha
- - 2 PL olivový olej Extra Wirgin na dip
- - 3 strúčiky cesnak
- - petržlenová vňať
- - mleté čierne korenie štipka
- - korenie čilli papričky štipka
- - 1 téglík kyslá smotana
- - 100 g Karička črievko
- - 2 PL plnotučná horčica

Postup

Filety pstruha umyjeme a jemne osolíme, na oleji prudko opečieme z oboch strán na panvici. Potrieme zmesou vymiešanou z oleja, cesnaku, korenia, petržlenovej vňate a soli.

Potom filety dáme na pekáč kožou hore a pečieme cca 10 minút pri 190°C.

Zo smotany, Karičky, horčice a korenia pripravíme dip.

Podávame s pečenými zemiakmi a dipom. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 4