

Pečený pstruh s omáčkou pesto

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 ks	pstruh
1 ks	šťáva z citronu
	sůl
	kmín
	máslo
	olivový olej
6 lžíce	bazalková omáčka pesto
2 ks	rajče
	zelená petrželka na ozdobu
	citron na ozdobu



Postup přípravy

Pstruhy vykucháme, očistíme a vykostíme. Zakapeme citronovou šťávou, osolíme a okmínujeme. Na větší pánvi rozpustíme máslo, přidáme olivový olej a zprudka pstruhy opečeme po obou stranách. (Že je pstruh hotový, poznáme tak, že maso jde snadno oddělit vidličkou.) Vyndáme na talíře a přelijeme omáčkou pesto. Ozdobíme rajčátkem, kouskem citronu a zelenou petrželkou. Podáváme s čerstvým pečivem nebo vařenými brambory.

Poznámka: Bazalkové pesto si můžeme vyrobit doma sami – rozsekáním čerstvé bazalky, piniových či slunečnicových oříšků, česneku, soli a olivového oleje i doma – recept přinášíme [ZDE](#)