

# Pstrąg z pieczonymi ziemniaczkom

**Czas wykonania:** 1 h **Ilość porcji:** 2

## **Składniki:**

- 2 pstrągi patroszone
- 16 g masła
- ½ pęczka koperku
- sos z cytryny
- szczypta soli
- szczypta pieprzu czarnego
  
- 5 sztuk młodych ziemniaków
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula czerwona
- ½ pęczka pietruszki
- 1 łyżka oliwy
- szczypta soli
- szczypta pieprzu Cayenne
- 1 łyżeczka tymianku



## **Przygotowanie:**

Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki. Wymieszać z cebulę pokrojoną w piórka, czosnkiem pokrojonym w cienkie plasterki i posiekaną natką z pietruszki. Dodać łyżkę oliwy i doprawić solą, pieprzem Cayenne i tymiankiem.

Przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec w piekarniku przez 30 minut w 200 stopniach - mieszając od czasu do czasu.

W tym czasie wymieszać masło z połową posiekanego koperku i szczyptą soli.

Rybę umyć, osuszyć. Środek ryby natrzeć masłem z koperkiem. Wierzch skropić cytryną. Całość posypać solą i pieprzem.

Gdy ziemniaczki będą już zarumienione, ułożyć na nich rybę i piec kolejne 20 minut.

Przed podaniem posypać rybę resztą posiekanego koperku.