

### Suroviny

4 menší pstruzi

1 citrón

125 g másla

2 cibule

svazek petrželky

sůl, pepř

2 lžíce hladké mouky

případně pálivá mletá paprika nebo grilovaní koření

olej

### Postup

Očištěné a vykuchané pstruhy osolíme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme chvíli odležet. Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Zlehka ji osmahneme na másle, hned odstavíme a vmícháme do ní jemně nasekanou petrželku. Cibulovou směsí potřeme vnitřky ryb a spícháme je jehlou nebo párátky. Povrch ryb lehce opepříme a obalíme je v mouce, kterou můžeme vylepšit paprikou nebo grilovacím kořením. Pstruhy pečeme buď na pekáči v troubě nebo grilujeme, můžeme je i osmažit na pánvi.

Poznámka: stejně můžeme připravovat i jiné sladkovodní ryby, větším prořízneme do kůže zářezy až ke kosti a vkládáme do nich plátky anglické slaniny.