

Pečený (grilovaný) pstruh se slaninou

Vykuchané a očištěné pstruhy naložíme alespoň přes noc na 12, nebo lépe, 24 hodin před grilováním do slaného láku (60g soli/1l vody). **Poznámka:** *pokud rybí koření obsahuje sůl, nebo pokud pospícháme (překvapila nás nečekaná návštěva) můžeme nasolení v láku vynechat ale lepší jsou předem naložení*

Poté pstruhy vyjmeme, **opláchneme ve vodě** a osušíme.

Osušené ryby potřeme olivovým olejem a zvenku i zevnitř posypeme kořením podle vlastní volby, do břicha dáme na kolečka nakrájenou cibuli a popřípadě oblíbené bylinky.

Nakrájíme slaninu na co nejdelší a tenké plátky (jeden plátek vložíme dovnitř ryby k cibuli) ostatními plátky obalíme pstruha s mezerami a přichytíme nití.

Vložíme pstruhy do pekáče potřeného olejem, přiklopíme pokličkou a pečeme cca 10 minut v troubě ohřáté na 200 °C.

Po deseti minutách pokličku odklopíme, pstruhy otočíme a dále pečeme 5 minut po jedné straně a dalších 5 minut po druhé straně.



Celková doba pečení je 15- 20 minut, kdy současně můžeme uvařit brambory jako přílohu.

Podáváme s rajčaty a pikantní majonézou ochucenou zázvorem, chili a kari.



Poznámka:

Výše uvedeným způsobem připravené pstruhy můžeme také grilovat na dřevěném uhlí s tím, že rybu položíme na drátěný držák a ten i s rybou obalíme alobalem.

Grilujeme cca po každé straně cca 2 x 5 minut, odstraníme alobal a opět po každé straně ogrilujeme cca po 5 minutách.

