

Grilované filety ze pstruha s křupavým salátem

Suroviny

- pstruh duhový
- 300 g sterilovaného celeru, nakrájeného na jemné nudličky
- 4 jablka
- 100 g zakysané smetany
- ledový salát
- máslo
- citrón
- libeček
- kopr
- sůl
- cukr
- pepř
- olej

1



Jak poznáme čerstvou rybu? Má čiré oči, pevné červené žábry, není oslzlá a krásně voní.

2



Nejdřív salát! Nakrájíme jablíčka na malé kostičky, smícháme se sterilovaným celerem a ochutíme citrónovou šťávou, nasekaným koprem, zakysanou smetanou, olejem a pepřem. Necháme dvě hodiny rozležet v chladu.

3



Pstruha rozkrojíme od ocasu k hlavě.

4



Vyjmeme vnitřnosti a odkrojíme hlavu podél žáber.

5



Odkrojíme filet co nejbliže páteře.

6



Potřeme olejem, opepříme, osolíme a posypeme nasekanými bylinkami.

7



Filety ugrilujeme.

8



Salát servírujeme společně se pstruhem.