

# Pstruh na bylinkách

## 4 porce

univerzální vysoký plech

50 g čerstvého rozmarýnu

50 g čerstvého citrónového tymiánu

50 g čerstvého estragonu

50 g čerstvého oregana

5 polévkových lžic olivového oleje

sůl s přísadou chilli

1 polévková lžíce citrónového pepře

3–4 polévkové lžíce barevné směsi pepře

4 čerství pstruzi, á cca 30 g

1 bio citrón

mořská sůl

4 stonky kadeřavé petržele

1 čajová lžička kakaového prášku

30 g másla

## Postup:

1. Přeberte bylinky, opláchněte je a dosucha protřepete. Polovinu bylinek jemně nasekejte a postavte stranou.
2. Univerzální vysoký plech potřete olivovým olejem. Posypte solí s přísadou chilli, citrónovým pepřem a barevným pepřem. Na tuto směs rozdělte celé bylinky.
3. Pstruhy krátce omyjte studenou vodou a osušte papírovou utěrkou. Citrón omyjte horkou vodou, osušte, ostrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Pstruhy pokapejte citrónovou šťávou a zvenku i zevnitř osolte mořskou solí.
4. Pstruhy umístěte na univerzální vysoký plech. Na ně rozdělte nasekané bylinky, posypte kakaovým práškem a umístěte kousky másla. Vařte podle uvedených údajů.

### Nastavení:

pečicí sonda

univerzální vysoký plech, výška 1

4D horký vzduch

190 °C

teplota středu 70°C

doba pečení: 35–40 min.

### Alternativní provedení:

univerzální vysoký plech, výška 1

4D horký vzduch

190 °C

doba pečení: 35–40 min.