

## Forelle mit Speck und Blauschimmelkäse

- › 4 Forellen
- › Salz, Pfeffer
- › 2 Knoblauchzehen
- › 200 g Speck in Scheiben
- › 200 g geriebener Blauschimmelkäse
- › 1 kl. Bund Petersilie
- › Zitronensaft
- › Butter

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: ca. 60 min.

PORTIONEN: 4

### Tip:

*Es schmeckt z. B. auch mit Saibling hervorragend.*

Die frischen Forellen unter fließendem Wasser gut waschen und abtrocknen. Die Haut an jeder Seite mehrmals leicht einritzen. Die Fische außen und innen salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und 15 Minuten kühl stellen. Halbe Menge der Speckscheiben fein schneiden. Die Fische mit dem feingeschnittenen Speck und Käse, der gehackten Petersilie und den gepressten Knoblauchzehen füllen. Den gefüllten Bauch mit einem Zahnstocher fest zusammenstecken. Die Forellen in eine mit Butter gefettete Auflaufform legen, mit den restlichen Speckscheiben bedecken und ca. 30 Minuten bei 160-200 °C backen. Als Beilage sind Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten oder Brot geeignet.

## Pstruh se slaninou a nivou

- › 4 pstruzi
- › sůl, pepř
- › 2 stroužky česneku
- › 200 g plátky slaniny
- › 200 g strouhané nivy
- › 1 malý svazek petrželky
- › citronová šťáva
- › máslo

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: cca 60 min.

PORCE: 4

Vykuchané pstruhy umyjeme, osušíme a z obou stran do nich uděláme několik zářezů. Pstruhy zvenku i zevnitř osolíme a opepříme, pokapeme citronem a necháme 15 minut v chladu odležet. Polovinu slaniny nakrájíme najemno a naplníme do břišní dutiny spolu se sýrem, nasekanou petrželkou a propasírovaným česnekem. Dutinu pevně uzavřeme párátkem. Pstruhy vložíme do máslem vymaštěného pekáče a pokryjeme plátky slaniny. Pečeme cca 30 minut při teplotě 160-200 °C. Jako příloha jsou vhodné pečené brambory, krokety nebo chléb.

### Tip:

*Vyzkoušejte i jinou rybu jako např. sivena – chutná také báječně.*

