

Nadívaný pstruh kuskusem

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

2 ks	čerstvý pstruh
200 g	kuskus
1/4 l	zeleninový vývar
2 snítka	tymián
2 ks	citron
	máslo
	sůl
1 ks	červená cibule
6 ks	cherry rajčátka



Postup přípravy

Kuskus zalijeme vroucím zeleninovým vývarem a necháme odstát tak dlouho, dokud není hotový. Pstruha si z obou stran osolíme a naskládáme do něj na plátky nakrájený citron a uvařený kuskus. Vložíme do pekáčku vymazaného máslem a navrch položíme snítky tymiánu. Kolem pstruha rozmístíme rozkrojená cherry rajčátka a červenou cibuli a vložíme do předem vyhřáté trouby. Pečeme zhruba 30 minut na 180 stupňů. Hotového pstruha můžeme servírovat s lehkým zeleninovým salátem.