Pieczony pstrąg z cytryną, chrupiącym boczkiem i szczypiorkiem

30 minut

4 porcje

Składniki

- 2 pstrągi
- 200 g wędzonego boczku
- 1 cytryna
- 1 pęczek szczypiorku
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

Pstrąga posolić i doprawić pieprzem. Nadziać plasterkami cytryny i piec w 200 stopniach przez 20 minut. W tym czasie na patelni usmażyć boczek pokrojony w kostkę. Gdy się przyrumieni, zdjąć z ognia i dodać posiekany szczypiorek. Upieczoną rybę polać przed podaniem boczkiem ze szczypiorkiem.