



## Păstrăv la cuptor cu legume

Steps: 6

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

4	păstrăvi eviscerați	100 g	unt
300 g	morcovi	1/2 linguriță	sare
4	crenguțe de rozmarin	500 g	de tije de țelină
1 lingură	ulei de măsline		piper

### Instructions

Timpul de preparare al acestei rețete este ușor mai mare, dar rezultatul merită efortul.

**Pasul 1.** Rade fin 100 g de morcovi, amestecă-i cu un sfert de linguriță de sare.

**Pasul 2.** Bate untul cu mixerul timp de 2 minute, apoi adaugă morcovul ras și omogenizează.

**Pasul 3.** Spală peștele și pune câte o crenguță de rozmarin înăuntru.

**Pasul 4.** Taie restul de morcovi și țelina în felii, amestecă-le cu uleiul și condimentează cu sare și piper.

**Pasul 5.** Pune legumele pe foaie de copt într-o tavă, pune deasupra păstrăvul. Peste fiecare pește pune câte o lingură de unt cu morcov.

**Pasul 6.** Coace 25 de minute, în cuptorul preîncălzit la 220°C.

Servește peștele cu legumele pasate și restul de unt cu morcovi.

Descarca [aplicatia Selgros](#) și bucură-te de toate ingredientele necesare pentru a face oricare dintre rețetele pe care ți le-am prezentat mai sus.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

Păstrăv la cuptor cu legume

Stand 14.11.2023