

## Zöldségekkel töltött, grillezett pisztráng

### Hozzávalók 2 személyre:

2 db közepes, konyhakész pisztráng

5 dkg füstölt szalonna

1 db tojás

1 db citrom

1 szál sárgarépa

3 szál újhagyma

1 szál szár zeller

2 gerezd fokhagyma

0,5 dl száraz fehérbor

1 db zsemle

kevés tej

só, bors

### Elkészítése:

A pisztrángot megmossuk, papírtörülővel felitatjuk róla a nedvességet, beirdaljuk és citromlével kívül-belül meglocsoljuk. Sózzuk, borsozzuk. A szalonnát apró kockákra vágjuk, serpenyőben megpirítjuk, a zsíráján megfonnyasztjuk a tisztított és vékony csíkokra vágott zöldségeket és a reszelt fokhagymát. Sóval, borssal ízesítjük, majd hozzáadjuk a fehérbort. Miután a zöldségeket megdinszteltük, levesszük a tűzről és hagyjuk kissé kihűlni. A zsemlet kevés tejbe áztatjuk, majd miután kinyomkodtuk és hozzámorzsoltuk a zöldségekhez, beleütjük a tojást és összedolgozzuk a masszát. Ezzel a töltelékkel töltjük meg a halak tiszta hasüregét. A töltött pisztrángokat az előmelegített grillen mindkét oldalukon szép pirosra sütjük. A töltött pisztráng önmagában, citromkarikákkal díszítve is megállja a helyét, de tetszés szerint jázmin rizzsel, párolt zöldségkörettel is tálalható.