
Pstrąg aromatyczny

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1081 razy.

Kuchnia włoska

4 pstrągi o wadze 200 g każdy lub 1 pstrąg o wadze 800 g

30 g rodzynek

1 łodyga selera naciowego

1 mała cebula i 1 ząbek czosnku

3 listki szałwii

1 gałązka rozmarynu

starta skórka z 1 cytryny

1 łyżka wazowa rosołu

1 łyżka białego octu

10 g mąki

4 łyżki oliwy z oliwek

Szałwię, seler, rozmaryn, czosnek i cebulę umyć , posiekać , włożyć do naczynia odpowiedniego do duszenia ryb i podsmażyć na oliwie. Do podsmażonych przypraw dołożyć pstrągi, dodać ocet, sól, startą skórkę z cytryny i rodzynki moczone przez 15 minut w ciepłej wodzie. Gotować 10 minut, dolewając stopniowo rosołu. Ugotowane ryby podawać na talerzach z przedcedzonym i zagęszczonym mąką sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD