

---

# PIECZONY PSTRAŃ

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1105 razy.

(składniki dla jednej osoby)

po 1 pstrągu,

po 2 plastry bekonu,

oliwa,

cytryna,

rozmaryn,

tymianek,

kminek,

sól

Pstrągi oczyścić , umyć i osuszyć . Nie odcinać głów i ogonów. Natrzeć w środku solą zmieszaną z ziołami i utłuczoną w móżdżek. Na głębokiej patelni rozgrzać łyżkę oliwy, położyć ryby i krótko podsmażyć z obu stron. Obsmażone pstrągi obłożyć połową plasterków bekonu, ułożyć na ogniotrwałym półmisku wysmarowanym oliwą i piec w gorącym piekarniku (200 o C), aż przyrumienią się. Resztę bekonu przysmażyć na patelni na chrupko i przed podaniem włożyć po jednym do środka ryby, usuwając te, z którymi ryby się piekły. Danie udekorować cząstkami cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD