
Pstrąg "Haushofmeister"

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2674 razy.

PSTRAGI "HAUSHOFMEISTER"

4 przygotowane pstragi

1 cytryna

Sól Pieprz

50 g masła

1 łyżka pietruszki pokrajanej

po 1/2 łyżeczki Brandy i sosu Worcester

Pstragi oplukac pod bieżącą wodą i wysuszyć papierem. Cytrynę grubo obrać (białą skórkę usunąć) i pokroić w talarki. Pstragi posolic i popieprzyć od środka i na zewnątrz. Odpowiedni kawałek folii aluminiowej posmarować masłem. Na każdy kawałek folii oddzielnie na posmarowane masłem miejsce położyć pstraga a z góry na niego trzy kawałki cytryny. Folie zamknąć na skrajach dobrze zawijając. Włożyć do rozgrzanego piekarnika i przy temp. 250 C (gaz 5-6) gotować ca. 25 minut. Bardzo miękkie masło przemieszać z pietruszką, solą, pieprzem, brandy i sosem Worcester. Pstragi podawać z tak przygotowanym masłem i gotowanymi ziemniakami. Do tego sałatkę ogorkową.

Smacznego.

From: "E. Taranov" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>