
Pstrąg "Haushofmeister"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2721 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 biezaca woda i wysuszyc papierem. Cytryne grubo obrac (biala skorke usunac tez) i pokroicz w talarki. Pstragi posolic i popieprzyc od srodka i na zewnetrz. Odpowiedni kawalek folii alumieniowej posmarowac maslem. Na kazdy kawalek folii oddzielnie na posmarowane maslem miejsce polozyc pstraga a z gora na niego trzy kawalki cytryny. Folie zamknac na skrajach dobrze zawijajac. Wlozyc do rozgrzanego piekarnika i przy temp. 250 C (gaz 5-6) gotowac ca. 25 minut. Bardzo miekie maslo przemieszac z pietruszka, sola, pieprzem, brandy i sosem Worcester. Pstragi podawac z tak przygotowanym maslem i gotowanymi timniakami. Do tego salatke ogorkowa.

Smacznego.

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