
Pstrąg z migdałami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2425 razy.

Najlepiej podawac z mlodymi ziemniakami z wody i z mizeria.

Odkroic filety, obtoczyc w mace, posypac pieprzem i sola, i rzucac na patelnie na bardzo gorace maslo. W momencie, gdy brzegi ryby wygladaja na sciete, przewrocic.

natychmiast po przewroceniu posypac filety i patelnie dookola posiekanymi migdalami. Jeszcze raz filety przewrocic i natychmiast podac.

Danie jest tez pyszne podane na patelni, z chlebem, ktorym wymazuje sie patelnie.

Smacznego

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)