
Pstrąg po polsku (w śmietanie)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3484 razy.

Sprawiając pstrąga należy go pozbawić jedynie wnętrzności i oczu oraz takiej żyły która biegnie wzdłuż kręgosłupa. Łba i płetw nie należy odcinać. Sprawionego pstrąga należy dość obficie skropić cytryną zarówno wewnątrz jak i zewnątrz. Następnie należy go obtoczyć w mące zmieszanej z przyprawami (vegata, słodka papryka, pieprz). Smażyć na gorącym oleju. Kiedy pstrąg będzie usmażony, należy go odłożyć w ciepłe miejsce i przygotować sos. Na ten sam tłuszcz na którym smażyła się ryba należy wgnieść kilka ząbków czosnku (ja osobiście daję prawie całą główkę), krótko przesmażyć a następnie zalać to wszystko śmietaną (ja daję 18%) sos zagotować (powinien być o konsystencji emulsji, niestety dość często sos się warzy, ale to tylko kwestia estetyki, bo i tak jest dobry). Sosem podać rybę, resztę podać w sosjerce) Podawać z ziemniakami i zieloną sałatą. Najlepszą są pstrągi o wadze do 25 dkg

From: Cezary Gmyz <gmyzio@friko.onet.pl>