
Pstrąg na gorąco w majonezie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2349 razy.

80 dag pstrągów, 3/4 szklanki majonezu 5 dag cebuli, łyżka zielonych solonych nasion nasturcji, 3 korniszony, natka pietruszki, mąka, sól, pieprz, oliwa lub olej.

- Majonez wymieszać z drobno posiekaną cebulą i korniszonami, dodać posiekaną zieloną pietruszkę i nasiona nasturcji. Wymieszać .

- Oczyszczone i umyte ryby panierować w mące i smażyć , wkładając je na patelnię z rozgrzaną oliwą. - Zrumienić po obu stronach, posolić , posypać pieprzem. - Usmażone ryby wyłożyć na gorący pół

misek, połączyć przygotowanym sosem. - Podawać z frytkami oraz kalafiozem.