
Pstrąg w migdałach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2722 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

4 sredniej wielkosci pstragi,

2 lyzki masla,

2 lyzki oliwy,

100 g migdalow,

2 lyzki maki,

sol, pieprz,

1 cytryna pokrojona w cienkie plasterki.

1. Migdaly sparzyc wrzatkiem, obrac ze skorek i pokroic w cienkie platki.
2. Pstragi sprawic, wypatroszyc zachowujac glowy, umyc dokladnie i osuszyc sciereczka. Osolic, doprawic pieprzem i obtaczac w migdalach, a nastepnie w mace.
3. Smazyc na patelni, na silnie rozgrzanej mieszaninie masla i oliwy, po ok. 5-6 min z kazdej strony. Wylozyc na polmisek i podawac z pokrojona w cienkie plasterki cytryna.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 52.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)