
Pstrąg w migdałach

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2314 razy.

4 sprawione pstrągi

1 kg ziemniaków

15 dag płatków migdałów

2 jajka

cytryna

pęczek natki

po 5 łyżek mąki i masła

3 łyżki oleju

sól

koperek i cytryna do dekoracji

Cytrynę sparzyć , otrzeć skórę, wycisnąć sok. Natkę opłukać , część odłożyć do dekoracji, resztę posiekać . Ziemniaki obrać , umyć , gotować 20 minut. Pstrągi umyć i osuszyć . Skropić od środka i na zewnątrz sokiem cytrynowym, natrzeć solą. Tak przygotowane ryby obtoczyć w mące, rozmąconych jajkach na koniec - w płatkach migdałowych. Na dużej patelni rozgrzać olej. Smażyć ryby na małym ogniu po 5-7 min z każdej strony. Zdjąć , zabezpieczyć przed wystygnięciem. Zlać tłuszcz ze smażenia ryb i na tej samej patelni rozgrzać masło. Wsypać skórę cytrynową. Pstrągi w migdałach podawać z ziemniakami, posypać natką. Danie na talerzach udekorować cytryną i zieleniną. Polać masełkiem cytrynowym.