

Pstrąg w migdałach

Przepis dodany przez użytkownika trini6



pstrąg

Ilość porcji: 1-2

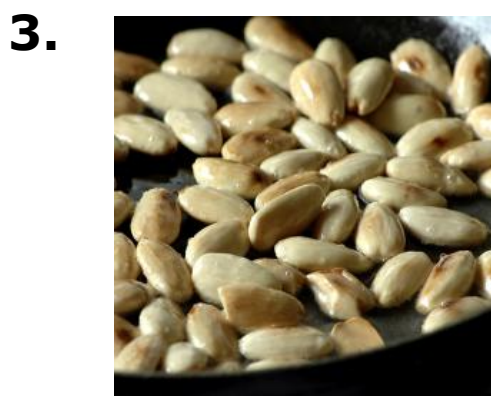
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pstrąg - 6 (1 pstrąg na osobę
- rozmaryn tymianek -
- natka pietruszki -
- migdały - 30 dag
- orzechy włoskie starte - 15 dag
- masło - 1/2 kostka(i)
- olej do smażenia -
- sól pieprz -
- cytryna -

Etapy przyrządzania:

1. Umyć pstrągi w zimnej wodzie, osuszyć dokładnie, skropi całą rybę kilkoma kroplami soku z cytryny. Każdą rybę natrzeć solą i pieprzem. Do środka włożyć rozmaryn, tymianek i posiekaną pietruszkę.
2. Na patelni rozgrzać olej i układać na nim przygotowane ryby. Smażyć je z obu stron, aż skórka nabierze złocistego koloru.



Na patelni stopić masło i prażyć na nim migdały. Mieszać je cały czas, tak aby ich nie przypalić

4. Do migdałów dosypać tarte orzechy. Pstrągi polane masłem z migdałami udekorować plastrami cytryny