

Pstruh ala terešáček

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 ks pstruha

200 ml olivového oleje

hrubá mouka

kmín

červená paprika

citrónová šťáva

petržel

česnek

sůl

pepř

Postup

V míse smícháme hrubou mouku, červenou papriku, pepř, drcený kmín a sůl. Pstruhy očistíme, lehce nasolíme a pokapeme citrónovou šťávou. Pak je obalujeme v připravené směsi a opékáme na oleji. Do další mísy dáme olivový olej, sekanou petržel, česnek a mírně posolíme. Opečené pstruhy přeložíme na talíř a polijeme směsí oleje a petržele. Podáváme s bílým pečivem nebo s uvařenými bramborami.