Amsterodamský pstruh

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 pstruzi
200 ml octa
3 žloutky
40 g g másla
50 g šunky
1 citrón
sůl
petrželka.

Postup

Pstruhy uvaříme v octovém nálevu na modro. Z másla a žloutků uvaříme ve vodní lázni za stálého míchání omáčku, kterou osolíme a citrónem okyselíme. Pstruhy touto omáčkou přeléváme a posypeme je na nudličky nakrájenou šunkou a sekanou petrželkou.