Pstruzi la Paris

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 pstruzi
sůl
mletý pepř
1 lžíce hladké mouky
100 g másla
zelená petrželka
2 lžíce octa.

Postup

Očištěné a vykuchané pstruhy na bocích několikrát nařízneme, osolíme, opepříme, obalíme v mouce a na části másla upečeme na mírném ohni po obou stranách. Do rozpáleného másla přidáme ocet a ryby touto směsí poléváme. Hotové sypeme posekanou petrželkou.