Dušený pstruh s limetkou

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 pstruh
1 limetka, nakrájte na jemná kolečka
2 stroužky česneku, nasekejte nadrobno
2 lžíce čerstvého koriandru
5 feferonek, pokrájejte nadrobno
1 lžíce sojové omáčky
1 lžíce vody
2 lžíce limetkové šťávy
1 lžička krystalového cukru
1 lžička nastrouhané limetkové šťávy

Postup

1 Na umytého pstruha položíme kolečka limetky a opatrně položíme na pařák. Dusíme asi 20 minut, podle velikosti pstruha. Mezitím si v misce smícháme všechny ostatní přísady.
2 Hotovou rybu vyndáme, přeneseme na talíř a polijeme připravenou omáčkou.