

Smażone Filety z Pstrąga



Autor: **malta14**

Przepisów: **49** Ocena: **1733**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pstrągi, 2 szt.
- sok z cytryny
- łyżki masła, 2
- łyżki margaryny, 2
- jajko, 1 szt.
- Przyprawy: Sól / Pieprz ziołowy

Sposób przygotowania:

- 1 Pstrągi wypatroszyć, wyfiletować, umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, posolić, popieprzyć i skropić sokiem z cytryny / odstawić do lodówki na około 120 minut /. Rybę obtoczyć w rozkluconym jajku. Na patelni na rozgrzanym tłuszczu (masło pół na pół z margaryną) smażyć około 10 minut z obu stron aż skórka nabierze złotego koloru. Można podać na przykład z ryżem.

Twoje notatki do przepisu: