

## Przepis dnia IV, odc. 27: Pstrąg w cieście solnym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|   |         |
|---|---------|
| <b>pstrąg</b>                                     | 1 szt.  |
| <b>cytryna</b>                                    | 1 szt.  |
| <b>białko</b>                                     | 2 szt.  |
| <b>chrzan tarty</b>                               |         |
| <b>Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat</b>     |         |
| <b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b> |         |
| <b>masło</b>                                      | 4 łyżki |
| <b>rozmaryn</b>                                   |         |
| <b>tymianek</b>                                   |         |
| <b>Sól ziołowa jodowana Prymat</b>                |         |
| <b>woda</b>                                       |         |
| <b>kiełki</b>                                     |         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować masło ziołowe - z dodatkiem tymianku i rozmarynu.
- KROK 2 W misce wymieszać sól z białkami i wodą.
- KROK 3 Na wyłożoną pergaminem blachę wsypać połowę soli, ułożyć pstrąga, nałożyć pozostałą sól i dokładnie ubić.
- KROK 4 Umytego i osuszonego pstrąga oprószyć przyprawą do ryb. Do środka ryb włożyć masło ziołowe - masło z dodatkiem tymianku i rozmarynu.

KROK 5 Rybę piec około 35 minut w temperaturze 200°C. Po upieczeniu delikatnie rozbić sól i wyfiletować pstrągi.

KROK 6 Podawać z chrzanem i cytryną.