

Pstrąg w ostrych przyprawach



AGOGO2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg świeży	2 szt
sok z cytryny	
sól	
olej do smażenia	
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby myjemy całe. Zostawiamy płetwy i ogon.
W środku nacieramy przyprawami i sokiem z cytryny, odstawiamy na 1,5 godziny.

Potem smażymy na oleju z obu stron.
Zdejmujemy skórkę jak ktoś nie lubi i posypujemy jeszcze delikatnie przyprawami i podsmażamy jeszcze chwilę.