

pstrąg w sosie agrestowym

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sok z cytryny

sól

pieprz

mąka

olej do smażenia

płatki migdałowe 1,5 łyżki

sos

agrest 25 dkg

woda 1/4 szklanki

masło 2 łyżki

cukier 1,5 łyżki

Imbir mielony Prymat 1/2 łyżeczki

pstrąg wędzony filet 2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety myjemy i osuszamy nacieramy solą i pieprzem i kropimy sokiem z cytryny, obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju. Agrest myjemy wrzucamy do rondelka dodajemy cukier i zalewamy wrzącą wodą, gotujemy na małym ogniu 15 min, od czasu do czasu mieszając. Miękki agrest ucieramy mieszamy z imbirem i masłem i podgrzewamy. Usmażone filety układamy w żaroodpornym naczyniu polewamy sosem i posypujemy płatkami migdałów, wstawiamy na kilka minut do nagrzanego piekarnika.