

Pstrąg marynowany



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koperek	1i 1/2 pęczek
pieprz,sól,cukier	do smaku
musztarda	1/2 łyżeczka
olej	4 łyżki
pstrąg wędzony filet	4 szt
ocet	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 filety z pstrąga ułożyć skórą ku dołowi w porcelanowej miseczce. Koperek z ziarnami pieprzu grubo posiekać. Wymieszać z solą i cukrem. Przykryć nim 2 filety. Pozostałe 2 filety położyć z wierzchu skórą do góry. Przykryć przezroczystą folią. Wstawić do lodówki na co najmniej 1 dzień. Krótco przed podaniem, sporządzić sos musztardowy. Wymieszać musztardę z cukrem, solą pieprzem, octem i łyżką marynaty z miski. Ubijając dodać olej, koperek dodać do sosu. Filety wyjąć z miski i zdjęć warstwę koperku trzymając ukośnie nóż oddzielić filety od skóry i ułożyć na talerzach i podawać z sosem musztardowym.