

pstrągi z migdałami



WIESŁAWA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg sprawiony	4 szt
mleko	1/2 szkl
sól	1/2 łyżeczki
mąka	
masło	10 dag
płatki migdałowe	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrągi umyć i osuszyć. Mleko zmieszać z solą i wylać na talerz. Pstrągi moczyć w mleku a następnie obtaczać w mące. Połowe masła rozgrzać na patelni i obsmażyć na nim ryby z obu stron na złoty kolor. ok 10 min. Migdały zrumienić na drugiej połowie masła i obłożyć nimi usmażone pstrągi