Pstrąg, mój pierwszy, z ryżem na masełku

WEDITH1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg	2
cytrynka	1
sól, zioła	do smaku
masło	0,5 kostki
mąka	2 łyżki
ryż	1 torebka
marchew	4
woda letnia	1,5 szklanki
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
masło	2 łyżki
torebka do gotowania na parze	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

RYBA: Rybę oczyszczamy, dokładnie myjemy (zostawiamy głowę i ogon) polewamy z każdej strony sokiem z połowy cytryny, dużo solimy, dodajemy zioła (ja użyłam suszonych). Odstawiamy na pół godziny. Mąkę z bułką tartą mieszamy, obtaczamy w niej rybę i od razu wrzucamy na rozgrzany olej, smażymy z każdej strony (tak aby skórka była chrupiąca:)

RYŻ: Do torebki wrzucamy ryż , pokrojoną w krążki marchewkę, zagotowana wodę (1,5 szkl) mieszamy z łyżką vegety, zalewamy ryż z marchewką, dodajemy 2 łyżki masła. Gotujemy w mikrofali na pełnej mocy ok 10minut.

PODANIE: Ryba idealnie smakuje z cytryną i plasterkiem masełka.

Smacznego!!!!