Ryba w szarym sosie z migdałami

KAKIAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	2 szt.
marchewka	2 szt.
migdały	50 gramów
tymianek	1/4 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt.
rozmaryn	1/8 łyżeczki
masło	1-2 łyżki
mąka	1-2 łyżki
lubczyk	1/4 łyżeczki
cytryna	1 szt.
sól	do smaku
pstrąg	500 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewkę i cebulę pokroić na kawałki, zalać 2,5 szklanki wody, dodać tymianek, lubczyk, liść laurowy i sól, gotować około pół godziny. Dodać oprawioną rybę i gotować jeszcze 15-20min. Wyjąć rybę i odstawić w ciepłe miejsce (np. do niezbyt rozgrzanego piekarnika), żeby nie wystygła. Wywar, w którym gotowała się ryba przecedzić. Do roztopionego masła dodać mąkę rozprowadzoną kilkoma łyżkami wywaru, dodać resztę bulionu i gotować, aż zgęstnieje. Gorącą rybę polać odrobiną sosu, posypać posiekanymi, uprażonymi na suchej patelni migdałami, na wierzch położyć kilka plasterków cytryny. Resztę sosu doprawić do smaku sokiem z cytryny i podać do ryby osobno, w sosjerce.