

Pstrąg smażony z bekonem i buraczkami



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z pstrąga	800 gram
Przyprawa do potraw Kucharek	2 łyżki
mąka	3 łyżki
ziemniaki	1 kilogram
śmietana	100 mililitrów
masło	100 gram
chrzan śmietankowy	3 łyżki
becon	100 gram
całe buraczki marynowane	1 słoik

Do smaku:

Pieprz biały mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i osuszone filety z pstrąga oprószyć Przyprawą do potraw Kucharek i mąką, a następnie obsmażyć na złoty kolor. Ziemniaki obrać, ugotować, a następnie ugnieść z masłem i śmietaną. Dodać chrzan śmietankowy i doprawić do smaku. Pstrąga podawać z chrupiącym bekonem, aromatycznym purée ziemniaczano-chrzanowym i marynowanymi buraczkami.

Kucharek radzi:

1. Rybę zawsze smażymy bez przykrycia. Tylko wtedy będzie krucha.
2. Przed opanierowaniem pstrąga możemy skropić sokiem z cytryny. Dzięki temu będzie delikatniejszy w smaku.
3. Idealny smak uzyskamy przyprawiając rybę Przyprawą do potraw Kucharek.

