



przepisy.pl

Aromatyczne pstrągi w migdałach

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pstrąg - 2 sztuki
- sok z cytryny - 3 łyżki
- płatki migdałowe - 50 gramów
- sól
- pieprz
- estragon
- natka pietruszki
- masło - 50 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wypatroszone wcześniej i oczyszczone ryby umyj, osusz, skrop obficie sokiem z cytryny, oprósz solą i pieprzem.
2. Wysmaruj od środka posiekanym estragonem i natką pietruszki. Zepnij wykałaczką brzegi.
3. Połowę masła rozpuść na patelni, wymieszaj z płatkami migdałowymi i obsmaż ryby na złoty kolor.
4. Zdejmij z patelni, rozdziel na 4 części i przełóż na talerze.
5. Resztę masła stop na patelni i przygotowanym migdałowym tłuszczem polej pstrągi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl