



przepisy.pl

Pstrąg faszerowany kiszoną kapustą



 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- pstrąg - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- biała cebula - 1 sztuka
- suszone grzyby - 25 gramów
- kapusta kiszona - 200 gramów
- oliwa - 4 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- wędzony śledź na zimno - 120 gramów
- woda w miarę potrzeb

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby wypłucz, namocz na 1 godzinę. Gotuj 15 minut w wodzie, w której się moczyły. Odcedź.
2. Kapustę posiekaj, umieść w garnku, wlej ¼ szklanki wody, wrzuć liść laurowy, duś około 70 minut.
3. Cebulę obierz, pokrój w kostkę, zeszklij na maśle. Nie wolno dopuścić do spalania masła, gdyż farsz jest wówczas niesmaczny i niezdrowy. Dodaj kapustę i grzyby, podsmaż.
4. Dodaj pokrojonego w kostkę śledzia, wymieszaj. Odstaw do wystudzenia. Następnie farsz dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr, dodaj jajko i wymieszaj.
5. Pstrągi umyj, osusz, wytnij kręgosłupy.
6. Tuszki napełnij farszem i zepnij ich brzuchy wykałaczkami. Ryby posmaruj oliwą, oprósz Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
7. Ułóż na wyścielonej pergaminem blasze. Piecz w temperaturze 135°C.

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