



przepisy.pl

# Pstrąg smażony

 45 minut  5 osób  Średnie

## Składniki:

- pieprz
- mąka pszenna - 1 łyżka
- sól
- cytryna - 2 sztuki
- masło
- płatki migdałowe - 100 gramów
- pstrąg - 6 sztuk
- zielona sałata - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Porcje pstrąga posól, popieprz i skrop sokiem z cytryny. Pozostaw na 2 godziny.
2. Następnie każdą porcję obtocz w mące, połóż na rozgrzanym maśle i usmaż.
3. Płatki migdałowe usmaż na maśle.
4. Na półmisku ułóż liście zielonej sałaty, a na nich smażonego pstrąga. Na całej długości pstrąga ułóż smażone migdały. Udekoruj plasterkami cytryny.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)