



przepisy.pl

Pstrąg z porami w śmietanie

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 3 średnie pory
- 2 szklanki śmietany 36
- 2 duże ziemniaki ugotowane, obrane i pokrojone w kostkę
- 3 oczyszczone filety z pstrąga
- sok z 1/2 cytryny
- pół pęczka posiekanej natki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- gałka muskatołowa - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. No i właśnie - miałem ochotę na lina, ale w sklepie akurat nie było. Za to patrzę – jest bardzo ładny pstrąg. No to kupiłem, wykroiłem filety i zrobiłem PSTRĄGA Z PORAMI W ŚMIETANIE. Też pyszny, bardzo delikatny. Polecam z zimniutkim białym winem.

2. Pory przełóż do rondelka, wlej śmietanę, duś 15 minut na małym ogniu. Gdy pory zrobią się miękkie, a sos zgęstnieje, wlej wino, zagotuj i dodaj ziemniaki. Gotuj minutę, przypraw do smaku. Filety posól i popieprz, przetnij ukośnie na połówki, lekko ponacinaj skórkę. Na patelni rozgrzej margarynę z oliwą, włóż filety (skórką do góry). Gdy ryby zrumienią się od strony mięsa, odwróć je i podsmaż skórkę. W czasie smażenia delikatnie poruszaj patelnią, wtedy filety nie będą przywierać. Skrop sokiem z cytryny - uwaga, bo przyska! - i w ostatniej chwili posyp natką. Podawaj na porach i ziemniakach w śmietanie.

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