



przepisy.pl

Pstrąg z patelni



Składniki:

- świeży pstrąg patroszony - 2 sztuki
- przyprawa ognista - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 3 łyżki
- masło klarowane - 6 łyżek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki

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

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ryby oczyścić, umyć - nie musisz je skrobać bo łuski pstrąga roztapiają się podczas smażenia. Utnij łby- możesz na nich ugotować wywar. Osusz tuszki ręcznikami papierowymi a następnie natrzyj przyprawą Knorr i ognistą. Włóż do szczelnie zamykanego pojemnika albo foliowego woreczka i odstaw do lodówki na kilka godzin.
2. Wyjmij ryby, obtocz lekko w mące. Smaż kładąc na mocno rozgrzanej patelni z masłem klarowanym. Smaż po kilka minut z obu stron aż skórka będzie rumiana i chrupiąca, przewracaj bardzo delikatnie. Na koniec można przykryć patelnię pokrywką i smażyć jeszcze na małym ogniu ok. 3 minut.
3. Podawaj z surówką i ziemniakami albo po prostu z kawałkiem chleba. Ryba jest usmażona kiedy górna płetwa grzbietowa da się lekko wyjąć z tuszki.

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