Pstruh s citronovou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: karel.abra

Suroviny

Porce: 2

- Filet ze pstruha s kůží 2 plátek
- Bílé víno suché 100 ml
- Smetana na šlehání 50 g
- Citronová šťáva 50 ml
- Máslo 2 lžíce
- Petrželová nať 2 snítka
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rybí filety opepříme a osolíme. V pánvi si rozpálíme olivový olej a vložíme do něj filety kůží dolů a restujeme 5 minut z každé strany. Orestované filety vložíme na talíř a na pánev ve které jsme restovali filety vlijeme citronovou šťávu a bílé víno a zredukujeme na polovinu. Poté pomalu vmícháme smetanu, přidáme nadrobno posekanou petrželku, ochutíme solí a pepřem a ke konci

vložíme lžičku másla a necháme povařit cca 2 minuty, aby omáčka zhoustla a měla lesklou barvu. Touto omáčkou přelijeme rybí filety. Podáváme s vařenými brambory.