

Pstruh s opečenými mandlemi a slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé filátka 600 g
- Čerstvý kopr 1 snítka
- Růžový pepř 4 kulička
- Hladká mouka 2 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Mandle 100 g
- Anglická slanina 100 g
- Sůl dle chuti 4 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Filátka naporcujte, osolte (pokud je budete opékat hned) a vtlačte do nich nasekaný kopr i podrcený pepř. Pak rybu obalte v mouce (v téhle fázi vydrží v lednici pod fólií i den), opečte dozlatova na směsi oleje a másla a nechte pět minut dopéct v troubě předehřáté na 180, u horkovzdušné na 160 °C.

2. Mezitím na pánvi nasucho orestujte posekané mandle, aby byly mírně (!) nahnědlé. Kostičky anglické slaniny vypečte v rendlíku na škvarky.

3. Rybu posypejte opečenou slaninou i mandlemi a podávejte.