

Pstruhová majonéza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 2

- pstruh 1 ks
- majonéza 350 ml
- voda 1.5 l
- citron 1 ks
- pepř, nové koření 5 ks
- bobkový list 2 ks
- kapar 1 hrst
- petržel 1 svazek
- ocet 1 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Smícháme vodu, pepř, nové koření, bobkový list, sůl a trochu octa. Do této směsi vložíme pstruha a uvaříme doměkka. Rybu necháme vychladnout, maso z kostí obereme, nakrájíme nadrobno, promícháme s majonézou a kaparami. Pstruhovou majonézu upravíme do pohárů, posypeme nasekanou petrželí a ozdobíme plátky citronu.