Pstruh v bylinkovém obalu

Kategorie: Maso

Autor: kokosacka

Suroviny

Porce: 4

- pstruh 4 ks
- jemná strouhanka 250 g
- petržel, pažitka, bazalka,oregano, tymián 1 svazek
- nať z lahůdkové cibulky 1 ks
- vejce 2 ks
- citrony 2 ks
- hladká mouka 3 hrst
- sůl 2 lžička
- olej 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bylinky omyjeme, osušíme a spolu s cibulovou natí nasekáme nadrobno. Kuchyňsky připravené ryby omyjeme, osušíme a osolíme zvenčí i zevnitř. Potom je obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích, posypeme je z obou stran bylinkami a obalíme ve strouhance. Pokud nám zbude rozšlehané vejce, obalíme ryby znovu vejcem a strouhankou. Ve velké pánvi rozehřejeme olej, vložíme obalené pstruhy, které zvolna ze všech stran opékáme, až má strouhanka zlatavou barvu. Pře podáváním pokapeme smažené ryby citronovou šťávou.