

Pstruh po mlynářsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

Porce: 4

- pstruh 4 ks
- polohrubá mouka 100 g
- sladká mletá paprika 1 lžíce
- česnek stroužky 2 ks
- sůl, pepř 1 lžička
- citron 1.2 ks
- olej 10 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykuchané a omyté pstruhy nejprve důkladně osušíme papírovou utěrkou, osolíme je a dáme na chladné místo odležet alespoň na 30 min. Poté je obalíme v mouce smíchané s mletou paprikou, špetkou soli a pepře a prolisovaným česnekem. Obalené ryby zprvu prudce opečeme na rozehřátém oleji z obou stran, potom oheň zmírníme a ryby pomalu dopékáme doměkka. Hotové pstruhy pokapeme citronem nebo dáme kolečko citronu k rybě. Podáváme s uvařeným bramborem.