

Mandlový okoun s fazolkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Zelené fazolky 200 g
- Filety z okouna nilského 2 ks
- Mořská sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Máslo 25 g
- Mandlové lupínky 50 g
- Šťáva z poloviny citronu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Zhruba litr a půl vody přivedte k varu, vsypte fazolky a nechte je tři minuty vařit doměkka. Scedte je, pak je krátce propláchněte v ledové vodě a nakonec je osušte. Větší pánev s nepřilnavým dnem rozpalte, oba filety z obou stran osolte a opepřete a potom je 4-5 minut opékejte z obou stran, aby maso změklo. Ryby vyndejte z pánve, naopak do ní dejte máslo a nechte ho rozpustit. Když se rozvoní, vsypte mandlové lupínky, promíchejte je a nechte je v pánvi, dokud máslo lehce nezezlátne. Vmíchejte citronovou šťávu, sůl a pepř podle chuti. Fazolky rozdělte na dva talíře, na ně posadte po jednom rybí filetu a nakonec přelijte mandlovým máslem.