Mandlový pstruh

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Mandlové plátky 3 hrst
- Hladká mouka 65 g
- Sůl 0.5 lžička
- Cayenský pepř 0.25 lžička
- Mléko 250 ml
- Filety pstruha 4 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Skrojky citronu 4 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mandle krátce nasucho opečte na pánvi. Mouku smíchejte se solí a cayenským pepřem v menší misce. Do jiné nalijte mléko a na hodinu do něj naložte rybu. Ve velké pánvi rozpalte olej a máslo. Filety pstruha nechte okapat a pak je obalte v ochucené mouce. Do pánve přidejte plátky česneku a filety ryby. Zhruba po 2 minutách rybu obraťte a případně vyndejte česnek, aby nezhnědl a nezhořkl. Opékejte další 2 minuty, nebo dokud není ryba hotová. Nakonec zasypte mandlemi a přidejte skrojky citronu.