

Pstrąg w migdałach



Autor: **amidalla**

Przepisów: **209** Ocena: **3106**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 pstrągi
- 4 cienkie plasterki cytryny
- masło
- oliwa
- sól, pieprz, papryka słodka
- mała paczka płatków migdałowych
- 2 cebule

Sposób przygotowania:

- 1 Pstrągi obieramy, ucinamy głowy, oczyszczamy, myjemy i osuszamy. Wkładamy do miski, solimy, pieprzymy i obkładamy pokrojoną w talarki cebulą. Odstawiamy na całą noc lub na 2h (zależy ile mamy czasu na zrobienie potrawy).
- 2 Rozgrzewamy piekarnik. W tym czasie na blaszce kładziemy dosyć spory kawałek folii aluminiowej (tak, żeby wystarczyło na owinięcie ryby). Folię smarujemy lekko oliwą, kładziemy na to pstrąga (bez cebuli!!!). Do środka każdego pstrąga wkładamy po 2 plasterki cytryny, solimy jeszcze, pieprzymy i posypujemy na wierzchu papryką słodką. Tak przygotowaną rybę owijamy folią i wkładamy do piekarnika na 20-30 minut w 180 stopniach.
- 3 Gdy pstrąg się piecze, rozgrzewamy na patelni odrobinę masła i smażyemy płatki migdałowe. Gdy pstrąg jest już podpieczony, odsłaniamy folię i dopiekamy go, by skórka była chrupiąca.
- 4 Wyciągamy pstrąga na talerz i posypujemy uprażonymi płatkami.)

Twoje notatki do przepisu: