



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Pstrągi z wody z masłem i jajami

Polecam

Składniki:

- pstrąg , 10 szt.
- cebula, 8 dag
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- masło, 5 dag
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

W żywych pstrągach przekrajać kręgosłup ostrym małym nożem nie odcinając głowy, rybę odłożyć. Po godzinie rybę oskrobać z łuski, opłukać i sprawić. Zagotować wodę z cebulą, solą i przyprawami. Do wrzącej wody włożyć pstrągi i powoli ugotować. Jaja oczyścić, ugotować na twardo, obrać, posiekać. Zrumienić masło. Pstrągi odcedzić, dobrze osaczyć, ułożyć na wygrzanych talerzach, posypać jajami i zieloną pietruszką, polać masłem, natychmiast podawać.

