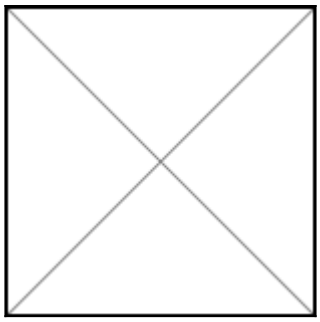

Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Pstrąg we własnym smaku

Polecam podawać z chrzanem.

Składniki:

- pstrąg , 0.5 kg
- ocet, 125 ml
- cebula, 2 dag
- liście laurowe, 1 szt.
- sól spożywcza, 2 g

Sposób przygotowania:

Rybę oczyścić, wybrać wnętrzności, wypłukać. Pstrąga zalać ciepłym, lecz nie wrzącym octem i przykryć. Nastawić wodę, aby cała ryba mogła się pomieścić, wlać łyżeczkę octu, włożyć soli, cebule., liść laurowy. Kiedy się zagotuje, włożyć posolonego pstrąga i gotować 15 minut. Odstawiwszy, skropić zimną wodą, rondel przykryć i tak zestawić na kilka minut. Rybę wyjąć i podawać z sosem musztardowym lub chrzanem.