



Pește cu salată de caise și cușcuş

🕒 40–50 Min. 

Pregătire

Ingrediente 2 Portii

◆ = Kotányi Produkte

2 fileuri Păstrăv, 200 g fiecare

1 lingurită Unt

1 lingurită Kotányi Grill pește
amestec de asezonare

Pentru cușcuş:

120 grame Cușcüş

120 ml Bulion de legume

1 lingură Unt

0.5 bulb Fenicul

2 Cepe

1 praf Kotányi Sare de mare,
râșniță

1 praf Kotányi Piper Mozaic
boabe, râșniță

Pentru salată:

- 1 Se prepară cușcușul. Fierbeți bulionul de legume cu puțin ulei de măslini. Adăugăm cușcușul și lăsăm să se umfle până se absoarbe supa de legume.
- 2 Spălați fenicul și tăiați-l în felii fine. Se spală ceapa și se taie rondele subțiri. Puneți puțin ulei de măslini într-o tigaie și căliți fenicul și ceapa. Se adaugă untul și se amestecă cu sare și piper.
- 3 Acum pregătiți salata. Spălați caisele și tăiați-le în cuburi mici, după care adăugați mentă. Amestecați cu sucul de lămâie și un praf de zahăr granulat.
- 4 Clătiți fileurile de pește în apă rece și uscați cu un prosop de hârtie. Asezoați fileurile cu amestecul de condimente pentru pește Kotányi. Topiți puțin unt într-o tigaie. Präjiți fileurile de păstrăv în unt timp de aproximativ 3 minute pe fiecare parte.
- 5 Serviți peștele cu salata de caise cu mentă și cușcüş.

