

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

2 fileuri	Păstrăv, 200 g fiecare
1 linguriță	Unt
1 linguriță	Kotányi Grill pește amestec de asezonare

Pentru cușcuș:

120 grame	Cușcuș
120 ml	Bulion de legume
1 llingură	Unt
0.5 bulb	Fenicul
2	Cepe
1 praf	Kotányi Sare de mare, râșniță
1 praf	Kotányi Piper Mozaic boabe, râșnița

Pentru salată:

Pește cu salată de caise si cușcuș

40—50 Min.

Pregătire

1. Se prepară cușcușul. Fierbeți bulionul de legume cu puțin ulei de măsline. Adăugăm cușcușul si lăsăm să se umfle până se absoarbe supa de legume.
2. Spălați feniculul și tăiați-l în felii fine. Se spală ceapa și se taie rondele subțiri. Puneți puțin ulei de măsline într-o tigaie și căliți feniculul și ceapa. Se adaugă untul și se amestecă cu sare si piper.
3. Acum pregătiți salata. Spălați caisele și tăiați-le în cuburi mici, după care adăugați menta. 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. Asezonați fileurile cu amestecul de condimente pentru pește Kotányi. Topiți puțin unt într-o tigaie. Prăjiți fileurile de păstrăv în unt timp de aproximativ 3 minute pe fiecare parte.
5. Serviți peștele cu salata de caise cu mentă si cușcuș.