



Pește cu salată de caise si cușcuș

🕒 40—50 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

Ingrediente 2 Porții

🍴 = Kotányi Produkte

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

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, râșniță

Pentru salată:

- 1 Se prepară cușcușul. Fierbeți bulionul de legume cu puțin ulei de măsline. Adăugăm cușcușul și lăsăm să se umfle până se absoarbe supă 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 și piper.
- 3 Acum pregătiți salata. Spălați caisele și tăiați-le în cuburi mici, după care adăugați mentă. Amestecați cu suc 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 și cușcuș.

