



# Pește cu salată de caise și cușcuș

🕒 40–50 Min. 🍴🍴🍴

## Pregătire

- 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 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 și cușcuș.

## 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 lingură | Unt                                 |
| 0.5 bulb  | Fenicul                             |
| 2         | Cepe                                |
| 1 praf    | Kotányi Sare de mare, râșniță       |
| 1 praf    | Kotányi Piper Mozaic boabe, râșniță |

Pentru salată:

