



Пъстърва в бульон от бяло вино

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

85 g	Масло
1 скилугка	Чесън, ситно счукана
250 ml	Бяло вино
1 ч.л.	Свежа мащерка, ситно нарязана
1 ч.л.	Пресен магданоз, ситно нарязан
45 ml	Бита сметана
2 бр.	Филе от пъстърва (по ~170 g всяко)
1 ч.л.	♦ Микс за риба

За зеленчуците

4 бр.	Моркови
2 бр.	Пащърнак
¼ глава	Целина
	Масло
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
	Ябълков чипс за поръсване

- 1 Загрейте маслото в тиган на средна температура, сложете чесъна и го сотирайте за 1 минута. Добавете бялото вино и битата сметана. След като заври оставете да покъкри около 3-5 минути, като разбърквате често.
- 2 Овкусете пъстървата с микса за риба на Kotányi и пресните билки. Сложете я в тигана със соса и я оставете за около 5-7 минути, докато стане готова.
- 3 Обелете и нарежете зеленчуците на тънки лентички.
- 4 Разтопете маслото за зеленчуците в тиган на средна температура. Запържете зеленчуците за около 3 минути, така че да омекнат, но да са все още хрупкави. Поръсете ги със сол и черен пипер.
- 5 Сервирайте рибата заедно със зеленчуците и полейте малка част от соса върху всяко филе. Поръсете отгоре останалите пресни билки и малко ябълков чипс.

