

Pstrągi w białym winie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

zdrowe danie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- pstrągi - 4 szt.
- białe wytrawne wino - 1 i 1/2 szkl.
- suszony estragon - 1 łyżka(i)
- posiekany szczypiorek - 2 łyżka(i)
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżka(i)
- cytryna - 1 szt.
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Sprawione ryby natrzeć solą i pieprzem i zostawić na godzinę w chłodnym miejscu. Potem ułożyć w płaskim rondlu, zalać winem, posypać zieleniną i gotować na małym ogniu 20 minut. Wyłożyć na ogrzany półmisek i przybrać plasterkami cytryny.

Jak podawać?

przybrane plasterkami cytryny

