

Fűstűlt pisztrűng hagymalekvűron

Szerző: Mons. Chien

2009. június 21.

Utolsó frissítés 2009. június 21.

- 2 db 20-25 dkg-os fűstűlt pisztrűng
- 5 dkg vaj
- 1 kis ¼veg hagymalekvűr
- szűnesbors
- 2 ek angolmustűr

- 2 ek mazsola Ennek az igazűn pompűs űs elegűns meleg elűtelnek az elűszű-tűse roppant egyszerű, ugyanakkor fontos, hogy megfelelű, fűszeres lűben pűcolt űsű bűkkfa forgűcs felett fűstűlt pisztrűngot hasznűljunk hozzű, a hagymalekvűrt pedig ezűttal vűrűshagyműbű, furmint hozzűadűsűval kűszű-tsűk a műr ismert eljűrűs alapűn.

A pisztrűngokat a hűtűszűk mentűn vűgjuk kettű űs tűvolű-tsuk el a gerincűket, valamint a bordaszűlkűkat. Az ű kapott filűket helyezűk megvajazott sűtűpapűrra a bűrűkkel lefelű, űrűljűnk rűjuk egy kevűs szűnesborsot, a maradűk vaját keverűk űsszeű a mazsolűval űs osszuk el a halakon. Elűmelegű-tett sűtűben kb. 5 perc alatt űtforrűsű-tjuk a halszeleteket, majd a bűrűket lehűzva, a felmelegű-tett hagymalekvűrra fektetűk űket. A mazsolűval megszűrva, kevűs angolmustűrral űs vajas toasztal tűlaljuk. Ő Borajűnlű: Ő A Breitenbach Pince Borűla Cuvűe-jűt ajűnlom hozzű, melynek űrett űdessűge, kellemes vajassűga űs minerűlis beltartalma kivűlűan kihangsűlyozza meleg elűtel űdes fűszeressűgűt.