

Pisztrángfilés fűszeres káregben

Szerző: Mons. Chien

2009. október 18.

Utolsó frissítés: 2009. október 18.

- 4 db káreges pisztráng filésze
- 4 kk fokhagymás
- 4 ek finomliszt
- 2 Ág friss zsílya

- 2-3 tk Árt gyámbor

- Árt feketebors

- 1 dl olaj a sátshez a halfilésket megszárjuk a fokhagymással, frissen Árt feketeborssal és a finomra aprított zsílyával, majd fél Árn keresztül hagyjuk pihenni. Ezután a lisztbe belekeverjük a gyámbort és ebben forgatjuk meg a pácolt halszeleteket, amelyeket felhevített olajban, oldalanként 1-2 perc alatt ropogásra sátnk.

Káregreket pörölt barnarizst, vagy szánes záldsalátát adhatunk hozzá, de kibráblhatjuk olajban sált keserűgombával is.

Borajánlás: A Hudácskás Pincészet 2008-as Ávjárató száraz Furmintját ajánlom hozzá, a Tokaj-hegyaljai Várhegy dái Át. A bor káregnyed frissesége, elegáns illata és finom savai jól kiegészítik majd a pisztráng okozta élvezetet.

Á

Á