



Пъстърва с пресни картофи и пролетна салата



2 порции

СЪСТАВКИ

2 пресни **пъстърви** (600 г всяка)
400 г пресни картофи
250 г цветен салатен микс
1 връзка естрагон
1 връзка копър
2 лимона
50 г **масло**
2 с. л. растително олио
4 супени лъжици **лешниково
масло**
2 супени лъжици бял балсамов
оцет
1 ч. л. мед
Сол
Пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Оставете картофите да се варят около 20 минути. Изцедете ги и ги смесете с масло в голям тиган. Добавете малко естрагон и копър.

Филетирайте внимателно и двете пъстърви. Загрейте растителното олио в тиган на ниво 8 и изпържете филетата от страната с кожата. Добавете малко масло и няколко пъти полейте филето с лъжица с топло масло. Овкусете със сол и пресен пипер.

Направете дресинг от лешниковото масло, белия балсамов оцет и меда и го излейте върху цветната салата.

Подредете всичко на чиния и подправете на вкус с малко лимон, сол и пипер.