

Pstrąg łososiowy na karczochach



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 2 osób

Stopień trudności: 1/10

Składniki:

- pstrąg - 2szt. (ok. 400 g)
- karczochy - 1/2 op.
- makaron - 200 g
- pomidory - 200 g
- cebula - 1/2
- czosnek - 1 ząbek
- bazylia - garść
- oliwa z oliwek
- Glassa Gastronomica
- wino - 3 łyżki
- sól
- pieprz
- pieprz

Opis przygotowania:

Wykonanie: 1. Pstrąga umyj. Posól. 2. Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę. 3. Pomidorki przekrój na połowy. 4. Rozgrzej patelnię i wlej na nią 1 łyżkę oliwy, dodaj cebulę i czosnek. Smaż chwilę, do zeszklenia. 5. Dodaj pomidorki i wino (wodę). Duś chwilę, dopraw solą i pieprzem. 6. Zagotuj wodę (2 litry), posól ją. Wrzuć makaron i gotuj go 12 minut. 7. W międzyczasie przygotuj rybę na parze. Gotuj ją w zależności od grubości 6-10 minut. 8. Posiekaj bazylię. 9. Odcedzony makaron przełóż na patelnię, dodaj bazylię, całość wymieszaj. 10. Rybę posyp ziarenkami pieprzu czerwonego, podawaj z karczochami oraz makaronem. Całość skrop Glassą.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!