



PSTRĄG w boczku

1 pstrąg (wykroić filety)
2 plastry boczku
2 plastry ogórka zielonego wykrojone wzdłuż
2 oliwki
4 kapary
pietruszką zieloną, sok z cytryny, 1/2 cebuli
sól pieprz
białe wino
śmietana 30%

filety umyć pod zimną wodą, osuszyć ręcznikiem papierowym. Na rozłożone plastry boczku położyć filet, posolić, popieprzyć, następnie położyć plastry ogórka i zrolować roladki, przekłuć wykałaczką. Do roladki wcisnąć oliwkę, kapara i pietruszkę, skropić winem. Posiekaną cebulę przesmażyć na łyżce masła, dodać grzyby i smażyć ok 3 min. następnie podlać winem i jak 3/4 odparuje dolać śmietanę. doprawić solą i pieprzem oraz pietruszką. Roladki piec w piecu w 160*c ok 15min do zrumienienia boczku.

Następne warsztaty 5 kwietnia i 10 maja zapraszamy :)