

Pstrąg w białym winie



Składniki

300 g - oprawionego pstrąga
sok z połówki cytryny
sól, biały pieprz
pęczek włoścзыzny
cebula
niepryskana cytryna
1 łyżeczka - soli
jagód jałowca
kilka listków szałwii
1/8 l - białego wina wytrawnego
ziaren białego pieprzu
Sos śmietanowo-
chrzanowy:
200 ml - śmietany
kwaśne jabłko
cm świeżego korzenia chrzanu
2-3 łyżka - soku pomarańczowego
sól, czarny pieprz
- szczypta - cukru
cytryna
pudełeczko rzeżuchy

Opis wykonania

Pstrąg w sosie śmietanowo-chrzanowym z białym winem i jagodami jałowca.

Pstrągi wypłukać pod bieżącą, zimną wodą i osuszyć ręcznikiem papierowym. Skropić sokiem z cytryny, posolić i posypać pieprzem na zewnątrz i od wewnątrz. Włoścзыznę umyć i pokroić w drobną kostkę. Obrać cebule. Cytrynę opłukać w gorącej wodzie i osuszyć. Jedno i drugie pokroić w plasterki. Włożyć do nieperforowanego pojemnika do gotowania włoścзыznę, cebulę, cytrynę z solą, jałowiec, szałwię i białe wino oraz 1/8 l wody i gotować na parze 15 minut według przepisu. Na zakończenie dodać do wywaru rozgniecione ziarenka pieprzu. Włożyć pstrągi do gorącego wywaru, tak aby pływały i gotować na parze zgodnie z przepisem. Na sos śmietanowo—chrzanowy ubić na sztywno śmietanę. Obrać jabłko i chrzan, drobno utrzeć i wymieszać z sokiem pomarańczowym. Dodać do śmietany i doprawić solą, pieprzem i cukrem. Cytrynę umyć gorącą wodą, osuszyć i pokroić w plasterki. Odkroić listki rzeżuchy. Pstrąga ostrożnie wyjąć z wywaru i ułożyć na ogrzonym talerzu. Podać niewielką ilością wywaru, w którym się gotował i udekorować plasterkami cytryny oraz rzeżuchą. Sos śmietanowo-chrzanowy podawać osobno.

Sposób przygotowania: piekarnik parowy: gotowanie na parze: wywar 100°C, 15 minut, pstrągi: 90°C, 15-20 minut.