



Technologie přípravy pokrmů v praxi aneb **TO NEJLEPŠÍ NA KONEC !**

Účastníci kurzu si při závěrečné praktické lekci technologie přípravy pokrmů vyzkoušeli kromě „české klasiky“ také netradiční přípravu pstruha

SOTÉ ZE PSTRUHA S LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

Příprava této lahůdky je velmi rychlá. Pstruha zlehka zaprášíme moukou ochucenou solí a pepřem, osmažíme na pánvi na másle a navrch posypeme směsí osmažených pražených lískových oříšků a pokrájené petrželky. Křupavé sypání lahodně kontrastuje s měkkým rybím masem a tenoučké plátky citronu působí jako příjemné osvěžení.



STK © 2008

PRAŽENÉ OŘÍŠKY S PETRŽELKOU

Troubu zahřejeme na 180°C. Oříšky pražíme rozprostřené na plechu asi 8–10 minut dokud nezžhnědnou. Ještě horké přesypeme do čisté utěrky, důkladně promneme a tím zbavíme slupek. Vychladlé pražené oříšky nahrubo pokrájíme. Oříšky nasypeme na pánev s máslem po rybě a na středně silném plameni je za stálého míchání smažíme do zlatohněda asi 3–4 minuty. Petrželku nahrubo posekáme a asi 3/4 množství vsypeme do pánve a dobře ji promícháme s oříšky a zhnědlým máslem. Zbylou petrželkou posypeme na talíři pstruha.