

Sült pisztráng citromos-petrezselymes vajjal és karfiolrizottóval



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

2 egész pisztráng (tisztítva)

2 ev. kanál olívaolaj

2 gerezd fokhagyma (összezúzva)

1 citrom (szeletelve)

2 ev. kanál friss petrezselyem (aprítva)

50 g vaj

1 közepes fej karfiol (apróra vágva, vagy karfiolrizs formában)

1 ev. kanál tejszín

Só és bors

Elkészítés

Melegítsd elő a sütőt 180 °C-ra.

Kend be a pizstrángot olívaolajjal, majd helyezd rá a citromszeleteket és szórd meg a fokhagymával.

Sütőben süsd 15-20 percig, amíg a hal átsül és aranybarnává válik.

Közben olvaszd meg a vaját egy serpenyőben, add hozzá a petrezselymet, és keverd el.

A karfiolt apróra vágd vagy karfiolrizsként használd, és egy serpenyőben vajon pirítsd át 5-6 perc alatt.

Keverd bele a tejszínt és fűszerezd sóval, borssal.

Tálald a sült pizstrángot a petrezselymes vajjal meglocsolva, karfiolrizottóval.

Jó étvágyat!