



**Filet ze pstruha pečený na pánvi a teplý salát s funghetto,
brambory, růžičkovou kapustou a koprem**
(2 porce)

INGREDIENCE:

300 g funghetto
80 g uvařených brambor (nakrájených na menší kousky)
150 g uvařené růžičkové kapusty (nakrájené na menší kousky)
25 g másla

50 ml bílého vína

2 filety z pstruha
1 šalotka (nakrájená na slabé plátky)
1 svazek kopru (nakrájeného na malé kousky)
1 citrón

olivový olej
sůl
pepř

POSTUP:

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Filety z pstruha ochuťte solí a pepřem a opečte na olivovém oleji. Na olivovém oleji orestujte šalotku, přilijte víno a provařte. Přidejte brambory, růžičkovou kapustu a máslo a poté i uvařené těstoviny a kopr. Ochuťte solí a pepřem a dobře promíchejte. Pstruha na talíři servírujte společně s teplým salátem a citrónem.

TIP:

- Pstruha můžeme nahradit jinou rybou, například lososem.
- Rybu vkládáme do pánve nejprve kůží dolů a mírně ji přitlačíme k povrchu pánve, aby se filet nezkroutil.

