



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## PIECZONY PSTRAĞ ŁOSOSIOWY Z CZĄSTKAMI ZIEMNIACZANYMI



### SKŁADNIKI (NA 4 PORCJE):

- 4 pstrągi łososiowe patroszone  
ZIELENICA
- 4 łydgi tymianku świeżego
- 150 g masła tradycyjnego DEBIC
- 2 cytryny
- 4 liście limonki
- 4 gałązki kolendry świeżej
- 4 gałązki kopru świeżego
- 3 gałązki rozmarynu świeżego
- 15 g soli morskiej PRYMAT
- 15 g pieprzu kolorowego  
młotkowanego PRYMAT
- 450 g warzyw zielonych, np.  
brokułów, zielonej fasolki ciętej,  
szparagów zielonych
- 480 g cząstek ziemniaczanych  
tradycyjnych FARM FRITES
- Sól do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pstrąga oprawiamy i oczyszczamy, suszymy na ręczniku papierowym. Przyprawiamy sokiem z cytryny, solą morską i kolorowym pieprzem. Do oczyszczonego podbrzusza wkładamy świeże zioła, liść limonki i małe kawałki masła. Pstrąga zawijamy w papier do pieczenia (w cukierek) i pieczemy w temperaturze 190°C przez 16-18 minut. Cząstki ziemniaczane tradycyjne smażyjemy w temperaturze 175°C ok. 4-5 min. Pieczonego pstrąga układamy na gotowanych lub parowanych zielonych warzywach i podajemy z cząstkami ziemniaczanymi. Danie polewamy palonym masłem, posypujemy siekanym świeżym rozmarynem oraz dodajemy cząstki cytryny do samodzielnego wyciśnięcia.