

Pastrmka na salcburški način



Sastojci

Potrebno je:

- 4 manje pastrmke
- 100 ml belog vina
- 200 ml slatke pavlake
- 100 ml kisele pavlake
- 40 g maslaca
- 2 jajeta
- 1 limun
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašičica šafrana
- kukuruzno brašno
- pšenično brašno
- kombinovani zacini
- ulje

Priprema

Pastrmke isecite na filete, pospite kašičicom zacina, nakapajte limunovim sokom i dosolite po želji. Ostavite da se mariniraju dok vi na 30 g maslaca ispržite luk, koji cete, zaliti vinom.

Kada vino ispari, dodajte slatku i kiselu pavlaku, so, beli biber i zacine i ostavite da se kuva nekoliko minuta.

Procedite, dodajte preostali maslac i šafran i kratko prokuvajte. Filete uvaljajte u brašno, jaja i kukuruzno brašno, pa ispržite u zagrejanom ulju.

Poslažite po dva fileta na zagrejani tanjir, dodajte prilog od povrca i prelijte sosom od šafrana.