

ROLADKI Z PSTRĄGA

Składniki na 4 porcje:

4 sztuki pstrąga tęczowego

200g świeżego szpinaku

Opakowanie suszonych pomidorów z zalewy (około 300g)

Czosnek świeży (2 ząbki)

1 cytryna

100g masła

Sól/pieprz

Sposób wykonania:

Pstrąga umyć, wyfiletować. Z 1 sztuki, uzyskać 2 filety. Doprawić filety solą i pieprzem. Szpinak umyć, osączyć, podsmażyć na maśle z pokrojonymi pomidorami i czosnkiem (przeciśniętym przez praskę). Doprawić całość i chwilę smażyć. Nałożyć farsz na pstrąga, zwinąć. Spiąć wykałaczką. Smażyć na oleju. Podawać z kawałkami cytryny.

Ewelina Palińska

Martyna Urbańska

z klasy IVTŻ