

Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": Fileti dimljene pastrmke u sosu od kikirikija na rižotu od povrća

Fileti dimljene pastrmke u sosu od kikirikija na rižotu od povrća

Priprema:

Filete pastrmke dobro prosušiti i peći na zagrejanoj ploči sa malo maslaca oko 5 min sa obe strane. Kockicu maslaca otopiti, dodati kikiriki, propržiti oko minut, ubaciti kikiriki puter i pavlaku, kuvati oko 2 minuta, začiniti. Na maslinovom ulju dinstati iseckano povrće oko 3 minuta, dodati pirinač i nastaviti sa kuvanjem još oko 2 minuta, uz dodavanje vode i začina po potrebi.

Pastrmku položiti na prethodono serviran rižoto, preliti sosom od kikirikija, dekorisati po želji.

Uz ovo jelo najbolje je služiti prohladeno belo vino "Alexandria" vinarije Tikveš.

PROČITAJTE JOŠ:

Piletina sa sosom od pavlake i belog luka na palenti

Namirnice:

300g fileta pastrmke

50g maslaca

30g kikirikija

30g putera od kikirikija

1dl neutralne pavlake

150g kuvanog pirinča

50g pečuraka

30g šargarepe

30g graška

20g celera

Maslinovo ulje

So

Biber