

# Pstruh na mandlích

**Počet porcí:** 2

**Doba přípravy:** 30 minut

## Postup přípravy

Mléko ochutíme solí a rozdrceným pepřem, ve kterém namáčíme očištěného pstruha. Poté obalíme v mouce. Na rozehřátém oleji opečeme cca 8 minut z každé strany. Při opékání občas nazdvihneme, aby se ryba nepřipálila. Mezitím dáme na druhou pánev zbytek oleje, na kterém dozlatova upražíme mandle. Před podáváním pstruha posypeme mandlemi, jemně nasekanou petrželkou a obložíme jej nakrájeným citrónem.

## Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 10 g
- **Citróny** - 100 g
- **Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený** **450 g** - 180 g
- **Mandle jádra** **200 g** - 14 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5%** **1 l** - 100 g
- **Pepř černý celý** **20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 16 g
- **Špaldová mouka hladká** **1 kg** - 16 g

