

Rillettes z lososového pstruha s crème fraîche



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

918 kalorií , **0 g** cukrů , **96 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/rillettes-z-lososoveho-pstruha-s-creme-fraiche>

Příprava

Ryby vykucháme, zbavíme šupin, žáber a ploutví. Celé ryby dáme na pečící papír, lehce zevnitř osolíme a pečeme 25 minut na 180°C. Poté ryby vytáhneme a necháme vystydnout. Odstraníme kůži a opatrně sundáme maso od kostí. Maso natrháme na drobná vlákna a smícháme s crème fraîche, solí, pepřem a posekanou pažitkou. Směs dáme do malých mističek, hezky zahladíme a nakonec zalijeme přepuštěným máslem (cca 1mm) a dáme do lednice. Podáváme s opečenou bagetou.



Ingredience

- 2 lososoví pstruzi
- 300 g crème fraîche
- sůl a pepř dle potřeby
- čerstvá pažitka
- 1 bageta

Kategorie

Česká, Ryby a dary moře, Labužník, Návštěva, Svačinka