

# Pstruh na mandlích

**Počet porcí:** 2

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## 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** - 2 g
- **Citróny** - 40 g
- **Pstruh duhový kuchaný s hlavou hluboce zmrazený 450 g** - 450 g
- **Mandle jádra 200 g** - 15 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 25 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 100 g
- **Olej řepkový** - 30 g

