

# Pstruh na kmínu s vařeným bramborem a zeleninovým salátem

Ladislava Zedníková

## Ingredience:

- čerstvý pstruh
- 200 g brambor
- červená paprika
- žlutá paprika
- salátová okurka
- 3 rajčata
- sůl
- kmín
- hladká mouka
- olej

## Postup:

Pstruha očistíme, omyjeme, nasolíme a posypeme kmínem a moukou z obou stran. Množství kmínu a mouky na jednu rybu je zhruba rovná polévková lžice. Olej necháme rozehřát na pánvi a smažíme pstruha z obou stran dozlatova.

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Dáme do hrnce, nalijeme vroucí vodu, osolíme a necháme vařit.

Veškerou zeleninu omyjeme, očistíme a nakrájíme na malé kousky. Vše dáme do misky a promícháme.

