

## SPAGHETTI Z PODSMAŻANYM PSTRĄGIEM I ANCHOIS W SOSIE Z POMIDORÓW

**Przepis na danie za ok. 40 zł dla 4-6 osób.**

### **Składniki:**

1 opakowanie makaronu typu spaghetti  
1 pstrąg ok. 400 g  
1 filet z pstrąga bez ości ok. 200 g  
50 g masła klarowanego do smażenia  
1 cebula czerwona  
1 cytryna  
250 g pomidorów krojonych z puszki  
3-4 pomidory suszone  
1 słoiczek/puszka anchois  
1 pęczek świeżej bazylii  
sól, pieprz, papryczka chili

### **Sposób przygotowania:**

Pstrąga patroszonego umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, posolić, popieprzyć na zewnątrz i wewnątrz. Do środka włożyć 3 plasterki cytryny, 3 listki bazylii i usmażyć klasycznie na patelni. Usmażonego pstrąga odłożyć do wystygnięcia.

Na patelni zrumienić posiekaną cebulę i papryczkę chili. Dołożyć anchois z razem z oliwą ze słoiczka. Jeśli nie lubimy anchois, dodajemy zaledwie 3-4 rybki albo nie dajemy ich wcale. Po podrumienieniu odstawić na chwilę na bok.

Smażonego pstrąga rozebrać dokładnie pozbywając się ości.

Połączyć na jednej patelni wszystkie składniki, dodać pomidory krojone.

Suszone pomidory posiekać i dodać razem z pokrojonym w dużą kostkę filetem z pstrąga. Starać się mieszać delikatnie żeby kawałki pstrąga pozostały całe.

W tzw. międzyczasie ugotować makaron.

Połączyć z sosem i podawać wszystko skropione cytryną i posypane posiekaną bazylią.