

# Галушки с форелью, миндалем и перцем

Общее время 31 мин 31 мин Время приготовления

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для галушек:

**1,13 кг** картофеля, очищенного

**375 кг** пшеничной муки сорта

Экстра

**3,75 г** соли

**100 г** яиц

Для соуса:

**80 г** топленого масла

**300 г** белого лука,

нарезанного перьями

**400 г** красного болгарского

перца, нарезанного

полосками

**250 г** стручков молодого

гороха, готового к варке

**500 мл** вок-соуса Kikkoman

Терияки

**1,2 кг** нарезанного кубиками

филе форели

Дополнительно:

**30 г** обжаренных

миндальных лепестков

**10 г** мелко нарезанного

шнитт-лука

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Мелко натрите картофель, отожмите воду и смешайте с мукой и солью. Взбейте яйца и добавьте к картофельной смеси.

Шаг 2

Доведите воду до кипения в большой кастрюле. Пропустите смесь через форму для приготовления шпецле/клёцек, опустите в кипящую воду и варите около 1 минуты. Галушки готовы, когда они всплывают на поверхность. Выньте их из воды и сложите в миску до тех пор, пока они не понадобятся.

Шаг 3

Растопите топленое масло в сковороде и обжарьте лук 3 минуты до золотистого цвета. Добавьте перец и горох и жарьте еще 2 минуты. Дегласируйте вок-соусом Kikkoman Терияки, добавьте кусочки форели и готовьте еще 2 минуты.

Шаг 4

Разложите галушки по тарелкам и полейте соусом из форели. Подавайте, посыпав миндалем и шнитт-луком.