

Dzień Dobry TVN: Grillowane pstrągi z kaparami i chrzanem śmietankowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg	4 szt.
grill ziołowy	1 op.
kapary	1 łyżka
masło	4 łyżki
Chrzan śmietankowy Smak	1 słoiczek
ogóreczki konserwowe	kilka szt.
cytryny	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło wymieszać z kaparami i przyprawą Grill ziołowy Prymat. Osuszone pstrągi nadziać aromatycznym masłem i owinąć folią aluminiową posmarowaną oliwą. Tak przygotowaną rybę grillować z każdej strony po 10 minut. Podawać z chrzanem śmietankowym, cytryną i mini ogóreczkami.