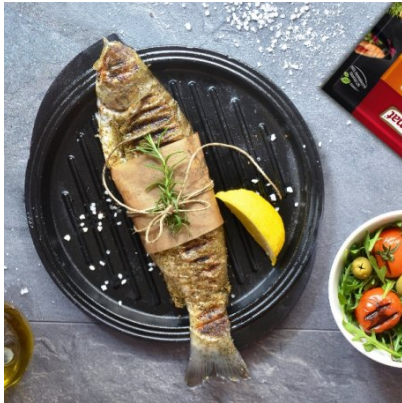


## Grillowane pstrągi z kaparami i chrzanem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pstrąg patroszony</b>	4 umyte, wypatroszone
<b>Grill - przyprawa ziołowa</b>	1 opakowanie
<b>kapary całe Smak</b>	posiekane 1 łyżka
<b>masło</b>	4 łyżki
<b>chrzan tarty</b>	1 słoiczek
<b>cytryna</b>	1 pokrojona na cząstki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

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