

Pstrąg grillowany



AISOGLAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg	2 szt.
pieprz cały czarny)	1/2 łyżeczka
kolendra	1/3 łyżeczka
sól kamienna	
pietruszka zielona	2 gałązka
koperek	2 gałązka
masło	1 1/2 łyżka
papryka czerwona	1 szt.
cukinia	1 szt.
czosnek	2 ząbek
cytrynka	1/2 szt.
bazylia	6 listki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W morderzu ubijamy pieprz, kolendrę, sól kamienną. Dodajemy świeżą bazylię, czosnek i koper i dalej ubijamy. Na koniec dodajemy masło i wszystko razem mieszamy dokładnie.
- KROK 2 Rybę układamy na folii aluminiowej. Do środka wkładamy masło i dodatkowo gałązkę pietruszki.
- KROK 3 Zawijamy rybę i umieszczamy na grillu wraz z warzywami.

KROK 4 Grillujemy przez około 30 minut. Sprawdzamy czy ryba upiekła się odpowiednio.

Rybę podajemy z cytryną i grillowanymi warzywami a także z fasolką szparagową :)

Smacznego :)