

pstrąg na szpinakowej pierzynie



LEE-AA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg	2 małe
koper świeży	0,5 pęczka
czosnek	1 ząbek
masło	2 łyżeczki
sól	
szpinak świeży	500 gram
oliwa	1 łyżka
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	
śmietana 12-procentowa	2 (do gotowania)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrągi dokładnie myjemy i osuszamy. Koper i czosnek siekamy, mieszamy z solą i masłem. Taką mieszanką nadziewamy pstrągi, spinamy wykałaczką. Smażymy z dwóch stron na patelni grillowej.

Szpinak podsmażamy na oliwie, dodajemy śmietaną, doprawiamy solą czosnkową i pieprzem cytrynowym.

Ryby układamy na szpinaku.