

## Pstrąg z boczkiem



### KASIA PICHCI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pstrąg</b>	2 Szt
<b>boczek wędzony</b>	1 Opakowanie
<b>masło</b>	50 G
<b>koperek</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>czosnek</b>	1-2 Ząbki
<b>cytryna</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrągi oczyszczamy myjemy suszymy.

W rondelku rozpuścić masło dodać pokrojony drobno czosnek oraz posiekaną pietruszkę i koperek.

Tak przygotowaną mieszankę smarujemy środek ryby. Dodajemy sól pieprz i pół plastra cytryny.

Górną część ryby doprawiamy i zawijamy w boczek.

Zostało mi trochę masła więc posmarowałam nim wierzch boczku.

Pieczemy w 180 stopniach około 20-25 minut.

SMACZNEGO