

Wielkanoc: Pieczony w całości pstrąg z kaparami, cytryną i świeżymi ziołami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg patroszony	4 szt.
oliwa	4 łyżki
czosnek	4 szt.
cytryna	1 szt.
kapary całe Smak	
tymianek	
szałwia	
natka pietruszki	
koperek	
kolendra	
Liść lubczyku suszony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrągi umyć,
osuszyć,
skropić oliwą,
a następnie
dokładnie
natrzeć
czosnkiem,
ziołami, solą i
pieprzem. Do
środku ryby
włożyć plastry
cytryny i
kaparów,
odstawić do
lodówki na co
najmniej 3
godziny.

Pstrąga ułożyć
na wyłożonej
pergaminem
blasze,
wstawić do
piekarnia i
piec około
20-25 minut w
temperaturze
180°C.

Upieczonego
pstrąga
podawać
bezpośrednio
po
przygotowaniu
z gotowanymi
ziemniakami i
sałatką ze
świeżych
ogórków i
koperku.

Pstrąga
można
również piec
zawiniętą w
folię
aluminiową
lub papier do
pieczenia.