

Pstrąg z koperkiem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg sprawiony	4 sztuki
koperek	1 pęczek
cytryna	2 sztuki
czosnek	4 ząbki
olej	3 łyżli
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrągi dokładnie wymyj i wysusz, natrzyj solą i pieprzem. Skrop w środku i na zewnątrz sokiem wyciśniętym z jednej cytryny. Nafaszeruj ryby pokrojonymi w plasterki cytryną i czosnkiem oraz gałązkami koperku. Skórkę natłuść olejem. Włóż faszerowane pstrągi do metalowych koszyczków do grillowania ryb. Piecz na średnim ruszcie po 10-12 minut z każdej strony.