

Pstrąg w ziołach



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg sprawiony	2 sztuki
oliwa	
po kilka gałązek zielonej pietruszki, szałwii i tymianku	
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	
limonka	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrąga umyć, osuszyć. Następnie natrzeć go dokładnie przyprawą do ryb i odstawić na 2-3 godziny. Zioła umyć, osuszyć i posiekać (2-3 gałązki natki pietruszki odłożyć do dekoracji). 1 limonkę sparzyć i pokroić w plasterki. Do ryby włożyć posiekane zioła i pokrojoną limonkę. Pstrągi posmarować z obu stron oliwą i ułożyć na rozgrzanym grillu. Piec ok. 15 minut z każdej strony. Podawać skropione sokiem z limonki i udekorować natką pietruszki.