

Pstrągi pieczone w liściach sałaty



PAWEŁ33



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg patroszony

pietruszką zieloną

sałata

sól

Pieprz biały mielony Prymat

olej

białe wino

sok z cytryny

folia aluminiowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrągi myjemy, solimy i pieprzymy, skrapiamy sokiem z cytryny.

Pietruszkę wkładamy do brzucha pstrągów. Liście sałaty sparzamy i osuszamy.

Układamy liście sałaty i owijamy w nie ryby. Arkusze folii smarujemy olejem i układamy pstrągi polewając białym winem. Układamy na grillu pieczemy ok 15 min