

Pikantny pstrąg



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg	2 szt
masło	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
przyprawa do potraw	1 łyżeczka
Ziele angielskie całe Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziele angielskie utłuc w moździerzu. Ryby umyć, natrzeć w środku i na wierzchu przyprawą KUCHAREK i ziele angielskim. Do wnętrza ryb włożyć po liściu laurowym. Każdą rybę posmarować lekko masłem, zawinąć w folię aluminiową i piec 30 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Podawać z bułką i surówką sezonową.