

pstrąg z grilla



MONICZKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg patroszony	4
masło	4 plastry
pietruszką zieloną	kilka gałązek
pieprz	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrągi dokładnie myjemy w zimnej wodzie, następnie oprószamy solą i pieprzem, także w środku, do środka wkładamy plasterkę masła i pokrojoną drobno pietruszkę.. ja dodaję jeszcze odrobinę bazylii. Tak przygotowane ryby zawijamy dokładnie w folię aluminiową i kładziemy na ruszt grilla pieczemy po 15 min z każdej strony...przed końcem możemy delikatnie odwinąć folię i gdyby ryby jeszcze nie były całkiem dopieczone to parę minut dłużej trzymamy na ruszcie. Smacznego!!