Pieczony pstrąg w ziołach



POLLY66

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pęczek szczypiorku	
tymianek	mały pęczek
koper świeży	4-5 gałązek
małe pstrągi	4
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	
sól	
cytryna	2
masło czosnkowe	
bazylia	2 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie zioła opłukać i osuszyć ręcznikiem.Pstrągi opłukać,oczyścić,osolić,skropić sokiem z cytryny.Zrobić nacięcia w rybach i nafaszerować połową ziół (drobno posiekanych),oprószyć pieprzem(najlepiej własnoręcznie zmielonym:)).Wstawić do lodówki na ok1,5 h.Do nacięć powkładać po plasterku masła czosnkowego i owinąć w tradycyjną folię (dokoła ułożyć plastry cytryn,może być po1plasterku limonki i resztkę ziół).Piec szczelnie owinięte w180stopniach ok20min.Po wyjęciu posypać pociętym szczypiorkiem.