

Pstrąg pieczony z masłem czosnkowym i pietruszką



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pstrąg patroszony	5 szt
masło czosnkowe	5 łyżek
natka pietruszki	pęczek
sól, pieprz	
masło	5 łyżek
czosnek	3 ząbki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
cytryna	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik nagrzewamy do 200 C.

Ryby dokładnie płuczemy, skrapiamy sokiem z cytryny, posypujemy solą i pieprzem i odstawiamy na chwilę.

Masło mieszamy z wyciśniętym przez praskę czosnkiem oraz przyprawami, patrz: przepis na masło czosnkowe.

Środek każdej ryby smarujemy łyżką masła czosnkowego a następnie wkładamy gałązkę pietruszki.

Każdą rybę zawijamy w folię aluminiową, układamy na blasze i pieczemy przez ok. 35-40 minut.

Po upieczeniu wyjmujemy z folii i skrapiamy sokiem z cytryny.