

grillowany pstrąg



MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg	1 szt.
sól	
sok z cytryny	
masło	1/2 kost.
natka pietruszki	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pstrąga sprawić z głową umyć osuszyć w miseczce wymieszać sól z łyżką soku z cytryny i natrzeć rybę odstawić na 30min.masło rozpuścić i wymieszać z drobno posiekana natką pietruszki oraz 2 łyżkami soku z cytryny przyprawić do smaku solą i pieprzem białym przestudzić i polać pstrąga z wewnątrz i zewnątrz piec na rozgrzanym grillu po 8min.a każdej strony,bezpośrednio po upieczeniu podawać z plasterkami cytryny i krążkami cebuli.