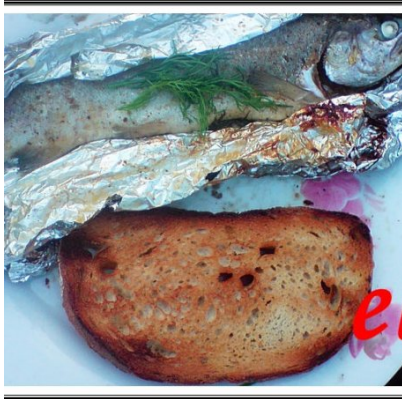


Pstrągi z grilla Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pstrągi wypatroszone	5 sztuk
olej roślinny	3/4 szklanki
Grill przyprawa ziołowa Prymat	2 czubate łyżki
sos sojowy	3 łyżki
cytryny	2 sztuki
koperek	
masło	
olej roślinny	
folia aluminiowa	
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
Grill przyprawa pikantna Prymat	1 czubata łyżka
sok z cytryny	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty (olej, przyprawy do grilla, sok z cytryny, sos sojowy, czosnek) utrzeć trzepaczką. Oskrobane z łusek, umyte, wysuszone ręcznikiem papierowym pstrągi zalać marynatą i włożyć do lodówki na całą noc. Wyjąć z marynaty, wysuszyć ręcznikiem papierowym. Do środka ryb włożyć plasterki cytryny (bez skórki), koperek i kawałki masła. Kawałki folii aluminiowej posmarować olejem, położyć pstrągi, zawinąć szczelnie folię i piec na gorącym grillu około 25 minut. Smacznego!