

Pstrąg z ziołami



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Nieduże pstrągi po 30 dag	4
cytryny	2
Gałązki tymianku	
oliwa	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawione pstrągi opłukać, osuszyć, oprószyć na wierzchu i w środku solą i pieprzem. Włożyć do środka gałązki tymianku, odstawić w przykrytym naczyniu w chłodne miejsce na godzinę. Cytryny wyszorować szczoteczką we wrzątku, pokroić w plasterki razem ze skórką. Ułożyć pstrągi w specjalnym koszyczku w kształcie ryby, lub na tacce, obłożyć plasterkami cytryny, położyć na ruszcie. Smarować w trakcie pieczenia oliwą, aby ryba była aromatyczna, można wrzucić trochę ziół na węgiel. Rybę podawać z jasnym pieczywem.