

GRILLOWANY PSTRAĞ W FOLII



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg patroszony	2 szt
masło	2 łyżki
natka pietruszki	0,5 peczka
czosnek	
cytryna	
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	
tymianek	
majeranek	
rozmaryn	
przyprawa uniwersalna Kucharek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1/ Ryby oskrobać z drobnej łuski i opłukać. Masło rozetrzeć z siekaną natką pietruszki i pokrojonym w plasterki czosnkiem.
- KROK 2 2/Oczyszczone ryby napęlić masłem, dodać kilka gałązek ziół i plaster cytryny rozcięty na pół. Rybę natrzeć solą lub przyprawą.
- KROK 3 3/ Błyszczącą stronę folii nasmarować olejem i owinąć szczelnie ryby (każdą osobno)
- KROK 4 4/Owinięte ryby grillować ok 10 min z jednej i 10 min z drugiej strony.