

Grillowane pstrągi z kaparami i chrzanem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg patroszony	4 umyte, wypatroszone
Grill przyprawa ziołowa Prymat	1 opakowanie
kapary całe Smak	posiekane 1 łyżka
masło	4 łyżki
chrzan tarty	1 słoiczek
cytryna	1 pokrojona na cząstki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Masło wymieszać z kaparami i przyprawą grill ziołowy Prymat. Osuszone pstrągi nadziać aromatycznym masłem i owinąć folią aluminiową posmarowaną oliwą. Tak przygotowaną rybę grillować z każdej strony po 10 minut. Podawać z chrzanem śmietankowym, cytryną i mini ogóreczkami.