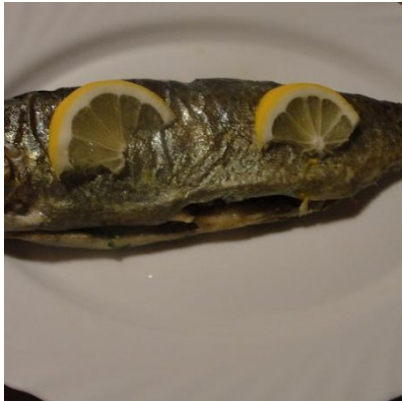


Pieczony Pstrąg



SKIBA06



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pstrąg patroszony	1
masło czosnkowe	2 łyżki
oliva	
cytryna	1 plaster

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pstrąga czyścimy dokładnie myjemy i suszymy. Najlepiej żeby był w całości (głowa i ogon). Sprawionego pstrąga układamy na folii aluminiowej wysmarowanej oliwą do środka wkładamy masło czosnkowe, natkę pietruszki, i plasterki cytryny 2-3 w zależności od upodobań i wielkości ryby. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Zawijamy szczelnie w folię i pieczemy w piekarniku nagrzanym do około 180 stopni około 15-20 min lub na grillu około 20-25 min w zależności od wielkości ryby. Smacznego!