

## Koperkowy pstrąg z rusztu



**ALLICE**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pstrągi</b>	2 szt
<b>cytryna</b>	1 szt
<b>koperek</b>	pęczek
<b>Pieprz zielony ziarnisty Prymat</b>	łyżeczka
<b>masło</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby sprawić. Cytrynę wyszorować i pokroić w cienkie plasterki. Ryby natrzeć wewnątrz olejem i opruszyć solą i pieprzem. Koperek lekko pokroić na mniejsze gałązki i włożyć do wnętrza pstrągów. Włożyć do ryby także po łyżce masła i plasterki cytryny. Piec na grilu około 15 minut z każdej strony.