

Pstrąg z Grila w pietruszce czosnku i kolendrze



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pstrąg bez głowy i wnętrzności	4 sztuki
pietruszką zieloną	1 pęczek
Kolendra cała Prymat	1/4 łyżeczki
czosnek świeży	2 ząbki
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Siekamy pietruszkę, dodajemy zgnieciony czosnek i kolendrę i zagniatamy wszystko razem z oliwą.

Wsadzamy do środka pstrągów i układamy na grilla na tackach foliowych. Pieczemy 15 minut z każdej strony.