

# Pstrąg pieczony w folii

Autor: **Katrinaa**Przepisów: **75** Ocena: **728**

1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 świeże pstrągi
- Pół cytryny
- Ok 20g masła
- 1 ząbek czosnku
- Garść natki pietruszki
- Sól, pieprz, pieprz ziołowy, suszony rozmaryn

## Sposób przygotowania:

- 1 Masło wymieszać ze startym czosnkiem, posiekaną natką pietruszki, doprawić solą i pieprzem i wymieszać.  
Pstrągi umyć, wysuszyć ręcznikiem papierowym, oprószyć z każdej strony (również w środku) solą, pieprzem ziołowym i rozmarynem.  
Pstrąga położyć na kawałku folii (takim, aby można było go całego zawinąć) w środku posmarować go masłem czosnkowym z pietruszką i włożyć 2 plasterki cytryny.  
Na wierzchu posmarować resztą masła czosnkowego, ułożyć plasterki cytryny i zawinąć w folię.  
Z drugim pstrągiem postąpić tak samo.  
Piec w temperaturze 200st ok 30min, po tym czasie folię odwinąć i piec jeszcze przez ok 10 min.  
Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: