

Pstrąg w pietruszce i koperku.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **17675**

1-2 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Pstrąg świeży 2 szt.
- Natka pietruszki kilka gałązek
- Koperek kilka gałązek
- cytryna 1/2
- czosnek duży 1 ząbek
- Pieprz cytrynowy łyżeczka
- masło kilka cienkich plasterków
- sól szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować nadzienie do pstrąga z natki, koperku, czosnku, papryki i pieprzu cytrynowego.



- 2 Umytego pstrąga, wysuszyć w ręczniku papierowym, dać na folię aluminiową, nafaszerować zieleniną, dodać plasterki cytryny oraz masła. Na wierzchu również dać masło i zawinąć folię tak by pstrąg był zapakowany. Dać na patelnię grillową lub do piekarnika i piec około 30 min. z dwóch stron.



③ Zajadać z warzywami lub z czym lubimy.

Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: