

Pstrąg z ziołowym masłem pieczony w folii



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: 126 Ocena: 4993



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pstrąg patroszony, 1 sz.
- sok z cytryny, 1-2 łyżeczki
- masło, 1 łyżka
- natka pietruszki, koperek, lubczyk, po 1 łyżce
- sól, pieprz, do smaku
- plastry cytryny, 2 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Rybkę oczyszczamy starannie z łusek, myjemy i osuszamy. Skrapiamy sokiem z cytryny i posypujemy solą i pieprzem ze wszystkich stron (w środku też). Wstawiamy do lodówki.
- 2 Natkę, koperek i lubczyk siekamy drobno i mieszamy z miękkim masłem, doprawiamy też solą i pieprzem. Tak przygotowane masło wkładamy do ryby. Kawałek folii aluminiowej skrapiamy lekko oliwą z oliwek, układamy na nim pstrąga i na wierzch kładziemy 2 plasterki cytryny. Folię szczelnie zawijamy tak, by w środku pozostało nieco miejsca. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i pieczemy przez 25 minut.

Twoje notatki do przepisu: