




Pstrąg z grilla

 Wafelek2601


Polecane na: [z grilla](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

pstrąg - 4 szt.

cytryna - 2 szt.

sól - do smaku

koper - 1/2 pęcz

pieprz czarny mielony - do smaku

masło - 8 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryby wypatroszyć i dokładnie umyć. Osuszyć.

KROK 2: Z jednej cytryny wycisnąć sok. Ryby natrzeć sokiem z cytryny, solą i pieprzem (również od środka).

KROK 3: Do środka włożyć po 2 dkg masła i 2 plastry cytryny, oraz część posiekanego kopru. Spiąć wykałaczkami. Odstawić na godzinę do lodówki, żeby rybka przeszła smakiem.

KROK 4: Po tym czasie grillować po kilka minut z każdej strony. Podawać z kawałkiem świeżej cytryny.