




przepisy.pl

# Pstrąg po żukowsku

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- rozmaryn - 6 sztuk
- sól - 1 szczypta
- oliwa - 6 łyżek
- pstrąg - 6 sztuk
- wytrawne wino białe - 1.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj rybę. Odetnij płetwy, usuń skrzela i oczy. Starannie umyj i osącz z wody.
2. Pstrągi skrop oliwą i odstaw na 30 minut.
3. Oprósź solą i pieprzem. Do środka włóż gałązki rozmarynu i upiecz. Podlewaj winem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)