



przepisy.pl

Pstrąg z grilla



Składniki:

- pstrąg - 4 sztuki
- boczek w plastrach - 100 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Knorr Polska z koperkiem** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa - 3 łyżki

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

35 minut 3 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Czosnek pokrój w plastry, a cytrynę podziel na części.
2. Mieszankę Polską Knorr wymieszaj z oliwą i natrzyj nią pstrągi w środku oraz na zewnątrz.
3. W środku ryby umieść czosnek oraz kawałki cytryny. Rybę owiń dookoła plastrami boczku.
4. Grilluj lub piecz ok. 20 min. w temp. 190°C.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl