



przepisy.pl

Ryba z masłem cytrynowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryba - 2 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 4 łyżki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- koperek - 0.5 pęczków
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- masło - 0.5 sztuk
- cytryna - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Spraw rybę (na przykład pstrąga) i pozostaw ją w całości.
2. Z cytryn zetrzyj dokładnie skórkę. Czosnek, natkę i koperek drobno posiekaj.
3. Miękkie masło połącz ze skórkami cytrynowymi, ziołami, czosnkiem, pieprzem cayenne i przyprawą Knorr.
4. Rybę skrop oliwą i posyp delikatnie przyprawą Knorr. Następnie w środku umieść sporą ilość masła ziołowego.
5. Taką rybę zwiń w folię aluminiową albo włóż w specjalne siatki do grillowania ryb i smaż na grillu przez około 10-12 minut z każdej strony. Przed podaniem polej ryby sokiem z pozostałych cytryn.

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