



przepisy.pl

## Grillowany pstrąg z kaparami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- filet z pstrąga - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- pieprz czarny - 1 szczypta
- kapary z zalewy - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- wino białe - 50 mililitrów
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól do smaku - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- cytryna - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Filety skrop sokiem z cytryny i posyp przyprawą Knorr. Skrop oliwą i odstaw w chłodne miejsce na kilkanaście minut.
2. W tym czasie w rondelku rozgrzej oliwę i przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę. Wlej wino i zredukuj jego objętość.
3. Następnie dodaj kapary i śmietanę. Gotuj kilka minut i dopraw do smaku.
4. Zamarynowane filety z pstrąga ułóż na pergaminie do pieczenia. Całość przełóż na rozgrzany grill. Smaż około 5 minut pod przykryciem, nie przewracając ryby na drugą stronę. Gotowe pstrągi podawaj z grillowanymi warzywami, ryżem oraz przygotowanym kaparowym sosem.

---

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)