



Grillowany pstrąg

przepisy.pl



Składniki:

- pstrąg - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1.5 łyżeczek
- oliwa - 4 łyżki
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- koperek - 0.5 pęczków

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pstrąga dokładnie umyj i oczyść. Pozbądź się łusek i ponownie umyj rybę w środku i na zewnątrz.
2. Skrop rybę oliwą i oprósz przyprawą Knorr.
3. W środku umieść kilka gałązek koperku oraz masło.
4. Rybę grilluj po 8-10 minut z każdej strony. Podawaj np. z sosem jogurtowym. Pstrąga możesz smażyć w specjalnym urządzeniu do grillowania ryb.

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