



przepisy.pl

Pstrąg z cytryną i koperkiem



Składniki:

- pstrąg - 4 sztuki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- cytryny - 2 sztuki
- koperk
- olej - 4 łyżki
- pieczywo

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



45 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Opłucz koperk, otrzep z wody i posiekaj jak najdrobniej.
2. Spraw ryby, opłucz je i osusz. Następnie posmaruj olejem i posyp po wierzchu oraz wewnątrz Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i wcześniej posiekanym koperkiem.
3. Następnie ułóż je pojedynczo w koszyczkach do pieczenia ryb lub na tacce z folii aluminiowej. Grilluj po 7 minut z każdej strony.
4. Wyciśnij sok z jednej cytryny, drugą pokrój w cząstki. Skrop gotowe pstrągi sokiem z cytryny.
5. Przygotuj Sos sałatkowy czosnkowy Knorr według przepisu na opakowaniu. Podawaj ryby obłożone cząstkami cytryny, z gotowym sosem Knorr oraz pieczywem.

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