



przepisy.pl

Pstrąg z masłem pietruszkowym

 45 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cytryna - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- sos worcester - 3 sztuki
- pstrąg - 1 sztuka
- natka pietruszki gałązki - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Sprawionego pstrąga natrzyj solą i pieprzem.
2. Do środka włóż kawałki masła oraz natkę pietruszki w gałązkach.
3. Cytrynę pokrój na plastry i ułóż na rybie.
4. Pstrąga owiń folią aluminiową i włóż do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Piecz przez 30 minut.

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