



przepisy.pl

Pstrągi w winnej marynacie

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz
- sól
- marynata:
- oliwa - 0.5 szklanek
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- pstrąg - 2 sztuki
- świeże zioła - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Pstrągi wypatrosz i oczyść. Następnie umyj i pokrój w dzwonka.
2. Składniki marynaty dokładnie wymieszaj i włóż do niej kawałki ryby. Pozostaw na całą noc.
3. Na drugi dzień zwiń pstrągi w posmarowaną oliwą folią i piecz około 30 minut.

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