



Ziołowe pstrągi z rusztu

przepisy.pl



Składniki:

- pstrąg - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- koperek - 0.5 pęczków
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cytryna - 2 sztuki

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

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pstrągi dokładnie umyj i osusz.
2. Sokiem z jednej cytryny skrop ryby z zewnątrz i w środku, a następnie posyp je przyprawą Knorr i natrzyj przeciśniętym przez praskę czosnkiem.
3. Do środka ryb włóż po kilka gałązek natki pietruszki i koperku, po czym zawiń każdą w folię aluminiową i pozostaw na 1 godzinę.
4. Piecz ryby w piekarniku przez 20 minut w folii, następnie rozwiń ją i piecz kolejne 10 minut. Podawaj z cząstkami cytryny.

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