
Pstrągi z ziołami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3008 razy.

4 oczyszczone pstrągi, sok z cytryny, po 1/2 pęczka natki pietruszki i koperku, 1/2 filiżanki oliwy, po jednej łyżeczce majranku i tymianku Pstrągi opłukać , osuszyć , skropić sokiem z cytryny. odstawić do lodówki. Koperek i pietruszkę opłukać , starannie osączyć , listki oderwać od łodyżek i napełnić nimi ryby. Oliwę wymieszać z przyprawami. Oliwą z przyprawami natrzeć ryby i na kwadrans wstawić do lodówki. Piec ryby na grillu smarując marynatą.