# Grilovaný pstruh s petrželkou a tymiánem

## Kategorie: Maso

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 4

- pstruh 2 ks
- tymián 3 snítka
- petržel 3 snítka
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1
Očistěte a pod proudem studené vody omyjte rybu. Nechte ji odkapat a poté ji osušte papírovou utěrkou.

2
Útroby pstruha naplňte snítkami petrželky a tymiánu. A ještě rybu osolte.

3
Připravte gril na přímé grilování a roztopte jej na vysokou teplotu. Rošt okartáčujte a naolejujte.

4
Pstruha položte na rozpálený rošt a z každé strany 7-10 minut grilujte. Během opékání maso otáčejte

a potírejte pomocí svázané větvičky tymiánu, kterou namáčejte v oleji.

5
Hotovou rybu dejte na servírovací mísu a teplou podávejte.