

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 potřete pomocí svázané větvičky tymiánu, kterou namáčejte v oleji.

5

Hotovou rybu dejte na servírovací mísu a teplou podávejte.