

Pstruh pečený v bylinkové strouhance

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Filety pstruha 4 ks
- Strouhanka 50 g
- Máslo 1 lžíce
- Petrželka 1 svazek
- Citron 1 ks
- Citronová kůra 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Piniové oříšky 25 g
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Gril rozpalte na maximum, filety pstruha vyskládejte na lehce olejem vymazaný plech. Strouhanku smíchejte s máslem, nasekanou petrželkou, kůrou i šťávou z citronu a polovinou oříšků. Směsí zasypte rybí filety, zastříkněte je olejem a 5 minut grilujte. Pak posypte zbylými oříšky, krátce zapečte a ihned podávejte.