

Grilovaný pstruh s petrželkou a mátou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Pstruh 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Citron 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Mátové lístky 1 hrst
- Pokrájená petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Ryby omyjte, osušte a ze všech stran osolte. Sůl vetřete i do břišní dutiny.

Z plátků citronů, olivového oleje, máty a petrželky vytvořte směs, kterou pstruhy naplňte. Každou rybu grilujte na roštu z obou stran zhruba 15 minut. Rybu můžete upéct i v troubě. Jako přílohu podávejte grilovanou zeleninu.