

Citronový pstruh

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- pstruh 2 ks
- olivový olej 1 ks
- petrželky 1 svazek
- citron 2 ks
- mořská sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- kůra z citronu 1 ks
- máslo dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pstruhy omyjeme a osušíme, do každé ryby uděláme z každé strany 6 zářezů. Pořádně je potřeme olivovým olejem, osolíme a opepříme.

Do každého zářezu napěchujeme nasekanou petrželku. Břišní dutinu vyložíme kolečky citronu. Ryby dáme na grilovací rošt a grilujeme 6 min z každé strany, asi 15 cm nad uhlíky. Ke konci opékání je posypeme citronovou kůrou a poklademe plátky másla.