

Čerstvý pstruh s bylinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerství pstruzi 4 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Zelené bylinky dle chuti 1 hrst
- chilli vločky 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ryby očistěte, osolte, opepřete a uvnitř zakapejte olivovým olejem. Do každé vložte bylinky podle chuti, můžete přidat i chilli vločky. Ryby svažte, aby se na grilu nerozevřely - bylinky zůstaly uvnitř a ryba se nevysušila. Grilujte na předem rozpáleném grilu dozlatova asi 8 minut.