

Pstruh na rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pstruh 4 ks
- Citron 2 ks
- Máslo 4 plátek
- Rozmarýn 4 snítka
- Sůl 2 špetka
- Česnek 8 stroužek
- Kmín 1 špetka
- Olivový olej 4 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykuchané, omyté a osušené pstruhy lehce posolíme a pokmínujeme.

Každého pstruha naplníme kolečky citronu, neoloupanými stroužky česneku, vložíme tenký plátek másla a snítku rozmarýnu. Pokapeme citronovou šťávou a olivovým olejem a vložíme na gril.

Pečeme z obou stran.

Podáváme s čerstvou zeleninou a vařenými bramborami nebo bramborovou kaší.