

Pstruh na roštu

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 pstruzi, vykuchaní
1 jarní cibule
2 lžíce másla
1 lžíce sekaných bylinek
sůl
pepř
1 lžička oleje

Postup

Pstruhy opláchneme, osušíme a okořeníme solí a pepřem. Jarní cibuli jemně nakrájíme a promícháme s máslem a sekanými bylinkami. Tuto směs vložíme do břišní dutiny pstruhů, příp.. spícháme párátkem. Potřeme je olejem a položíme na rošt tak, aby nevyteklo máslo. Grilujeme je do zlatožluta po obou stranách. Příloha: brambory ve fólii a zeleninový salát.