

Grilovaný pstruh na rozmaríne

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Filety (4 ks) osolíme, okoreníme, ugrilujeme bez múky na prírodno. Na záver pridáme čerstvú citrónovú šťavu a maslo. Voňavý rozmarín pridávame až tesne pred dokončením, aby silica nevyprchala. Ako prílohu podávame opekané petržlenové zemiaky, cherry paradajky, miešaný šalát z čerstvej zeleniny.

Ingrediencie

- **Citróny** - 40 g
- **Pstruh dúhový pitvaní s hlavou** - 800 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rozmarín** - 6 g
- **Maslo** - 65 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

