Pstruh s bylinkovým máslem

Recepty

Hlavní chody

Grilování

20 min

2



3.0

1716

Budete potřebovat

čerstvé pstruhy	2 ks
svazek jarní cibulky	1 ks
máslo (v pokojové teplotě!)	100 g
citron	1 ks
čerstvé bylinky (tymián, rozmarýn, petrželka)	
čerstvá bageta (k podávání)	
olivový olej	

sůl

Bylinkové máslo	1 ks

Příprava receptu

Máslo nakrájíme na tenké plátky a v misce pečlivě smícháme s kořením na bylinkové máslo, směs můžeme i lehce osolit. Pstruhy opláchneme, ze všech stran osolíme (i uvnitř) a do bříška jim vložíme pár plátků citrónu, pár plátků bylinkového másla a snítku rozmarýnu. Před grilováním je lehce zakápneme olivovým olejem. K pstruhům se skvěle hodí grilovaná jarní cibulka, tu stačí jen zakápnout olivovým olejem a pár minut opéct na grilu. Pstruhy grilujeme z obou stran,. bude jim stačit asi 10–15 minut. Podáváme s čerstvou bagetou.



Bylinkové máslo