



Pstruh s bylinkovým máslem

Recepty



Hlavní chody



Grilování



20 min



2



3.0

1700



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 břicha 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