

Idealny pstrąg z pietruszką czosnkiem cytryną i oliwą! Nic prostsze



Opis wskazówki

Zanim nafaszerujesz pstrąga cytryną, upewnij się, że jest obrana ze skórki.

Zanim nafaszerujesz pstrąga cytryną, upewnij się, że jest obrana ze skórki. Niestety cytryny często są pryskane i oddają swoją gorycz rybnie. Pietruszkę z czosnkiem i oliwą zmiel blenderem, nasmaruj rybę w środku, dobrze natrzyj solą i pieprzem - najlepiej cytrynowym. Piecz 20 min w 180 C. Smacznego!