



Tekst i zdjęcie: **CzarnaHerbata** - Kuchcik (115)

Pstrąg pieczony z herbacianym masłem

Niemal zapomniana polska ryba w wersji z grilla.

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: grillowane

Liczba porcji: dwie

☒ na grilla

Składniki:

- oliwa, 2 łyżk.
- pieprz cytrynowy, 1 szczypta
- herbata, 4 szt.
- masło, 4 łyżk.
- pstrąg , 2 szt.

Sposób przygotowania:

Pstrąga oczyścić, wypełnić masłem wymieszanym z herbatą (ja używam herbaty zielonej Irving Lemon Green), z zewnątrz oprószyć pieprzem cytrynowym, skropić oliwą, odstawić w chłodne miejsce na kilka godz. Piec 25 min. w temp. 150 st. lub przyrządzić na grillu.

