

Grilovaný pstruh so zeleninou pod syrovou perinou

Potrebuje

- - 1 vypitvaný pstruh
- - cuketa
- - cibuľa
- - mrkva
- - šampiňóny
- - korenie na ryby aj na grilovanú zeleninu
- - Karička tehla

Postup

Vypitvaného pstruha poriadne vyumývame, hlavu odrežeme. Osolíme a okoreníme korením na ryby z vonka aj z vnútra. Očistíme si mrkvu, cibuľu, šampiňóny a cuketu, nakrájame na hrubšie kolieska. Osolíme, okoreníme korením na grilovanú zeleninu. Na rozohriatom grile pstruha aj zeleninku ugrilujeme z oboch strán. Naservírovaného pstruha obložíme grilovanou zeleninou a na horúcu zeleninu posypeme nastrúhanou Karička tehla, ktorá sa nám na teplej zelenine čiastočne roztopí. Podávame so zemiakmi alebo len so zeleninovým šalátom.

Tento recept nám posielal: ĽUBOMÍR z Revúcej

náročnosť: stredná

čas: 15 minút

porcie: 1