



Пъстърва на скара

Съставки

- 1 кг пъстърва
- 1 щипка сол
- 1 щипка черен пипер
- 1 MAGGI® Сос с Чесън 220g
- 20 мл олио
- 1 лимон
- 1 стрък мащерка
- 1 стрък магданоз
- 1 стрък розмарин
- 1 глава чесън
- 50 мл лимонов сок

Указания

1. Подправете рибата със сол и черен пипер. В малка купа смесете подправките, чесъна, лимоновия сок и добавете MAGGI чеснов сос.
2. Напълнете всяка риба с тази марината и я оставете за 1 час.
3. Когато скарата е гореща, сложете пъстървите. Покрийте рибата с фолио, за да може да се запече по-добре
4. Изпечете рибата на скара от двете страни, след това свалете фолиото и доопечете.
5. Можете да сервирате тази вкусна риба със свежа салата.

120 мин.

4 порции

Въглехидрати	3.55 g
Енергия	273.97 kcal
Мазнини	12.91 g
Протеин	12.91 g