

# (odc.37) pstrągi znad grilla

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.37)

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

20 wypatroszonych pstrągów z głowami

20 gałązek rozmarynu

## **Marynata**

1 słoik miodu

oliwa

biały ocet winny

korzeń chrzanu

sól, pieprz

## **Przygotowanie**

Składniki marynaty wymieszać w misce. Do jamy brzusznej każdego pstrąga włożyć gałązkę rozmarynu i nadziać ryby na zastrzone bambusowe tyczki głowami do dołu. Owinąć głowy kawałkiem drutu i umocować, żeby pstrągi nie zsunęły się do żaru. Wbić tyczki w ziemię wokół żarzących się węgli i pochylić tak, żeby ryby mogły się piec. Za pomocą pędzla regularnie smarować pstrągi marynatą. Piec tak długo, aż mięso stanie się kruche.

## **UWAGA**

Ryby piecze się nad ziemnym grillem albo nad żarem z ogniska.

Do pieczenia będą potrzebne długie bambusowe tyczki i ogrodowy drut – do kupienia w sklepach ogrodniczych.

© Jamie Oliver