

# Pstrąg smażony w całości, z salsą ze skwarek

## Składniki

- 4** małe pstrągi
- 100 g** pokrojonego w kostkę boczku
- 8** pokrojonych drobno daktyli
- 4** łyżeczki kaparów
- Mały pęczek natki pietruszki drobno skrojony (bez łodyg)
- Łyżka winegretu winnego
- Sok z połowy cytryny
- Przeciśnięty ząbek czosnku
- Sól
- Pieprz
- 2** łyżki oliwy z oliwek

## Przygotowanie:

1. Przygotuj grill do grillowania metodą bezpośrednią
2. Włóż patelnię i zaczekaj 10 minut, aż się nagrzej pod zamkniętą pokrywą grilla
3. Otwórz grill i nalej na patelnię łyżkę oliwy i smaż na niej boczek. Kiedy boczek będzie chrupiący, zdejmij go z rusztu i połóż na kuchenny papier. Zamknij pokrywę grilla na 3 minuty.
4. Na wytopionym tłuszczu z boczku usmaż cztery osolone pstrągi (ok. pięć minut z każdej strony).
5. W międzyczasie skwarki z boczku połącz z pozostałymi składnikami i zrób z nich salsę.
6. Zdejmij pstrąga z rusztu i połóż go na papierze kuchennym, by pozbawić go zbędnego tłuszczu.
7. Serwuj pstrąga obłożonego salsą. Dekoruj natką pietruszki.