

Łosoś z Grilla

Przepis dodany przez użytkownika San



BARDZO prosty i smaczny sposób na przygotowanie łososa. Szybki obiad!

Czas przygotowania: 3 godziny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- Łosoś - 1/2 kg
- Masło - 2 łyżeczka(i)
- Cytryna - 1 szt.
- Bazylia - do smaku
- Przyprawa do Ryb - do smaku

Etapy przyrządzania:

1. Łososa umyć i posypać przyprawami do ryb, bazylią oraz skropić cytryną (1/2). Wstawić do lodówki na 3 godziny. Następnie położyć na łososa masło - w kilku miejscach po pół łyżeczki do herbaty i tak przygotowaną rybkę włożyć do rękawa. Grillować.

Jak podawać?

Podawać z masłem, surówką, frytkami lub pieczonymi ziemniakami.

Uwagi:

Łososa możemy też grilować w piekarniku, niestety smak już nie będzie ten sam.