

Stek z grilla w ziołach

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Stek z ryby.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- dowolna duża ryba (np. łosoś, szczupak lub sandacz) - 1 kg
- sok z cytryny -
- sól -
- czosnek - 4
- oliwa z oliwek lub olej - 1 łyżka(i)
- zioła (np. rozmaryn) -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Rybę dokładnie umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, odstawić w chłodne miejsce.
2. Czosnek obrać, rozetrzeć z solą, dodać sok z cytryny, oliwę i posiekane świeże lub pokruszone suszone zioła, posmarować rybę, pozostawić na godzinę.
3. Ułożyć na siatce, piec, obracając, aż steki będą rumiane.
4. podawać z surówkami i pieczywem.