

Cytrynowa ryba

Przepis dodany przez użytkownika avril

smaczna rybka z grilla

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 80 dag sprawionej ryby np. mintaj lub dorsz -
- pomidorki koktajlowe -
- cytryna -
- 2-3 łyżki oliwy -
- kilka liści sałaty -
- świeże zioła: rozmaryn, tymianek -
- sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rybę opłukać, osuszyć, pokroić na 4 porcje, obficie skropić sokiem z cytryny, posolić, posypać cytrynowym pieprzem i ziołami, odstawić na 15 minut.
- 2.** Osączyć, skropić oliwą, ułożyć na tackach lub aluminiowej folii, położyć na ruszcie.
- 3.** Grillować 8 minut, przełożyć na drugą stronę, położyć obok koktajlowe pomidorki, piec jeszcze 5 minut (czas grillowania zależy od grubości kawałka ryby).
- 4.** Upieczoną rybę zdjąć z rusztu, położyć na liściach sałaty.

