

Łosoś z grilla w sosie chrzanowo-koperkowym

Przepis dodany przez użytkownika ds



Sezon grillowania w pełni. Polecam pyszną rybkę w sosie, z chrupiącym chlebkiem i sałatką. Szybki, smaczny i zdrowy obiad.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Dzwonka z łososa - wg potrzeb, u mnie 4 szt.
- Koperek -
- Cytryna - 1 szt.
- Majonez - 2 łyżka(i)
- Chrzan - 1 łyżka(i)
- Cukier - 1/2 łyżeczka(i)
- Masło - ok.10 dag

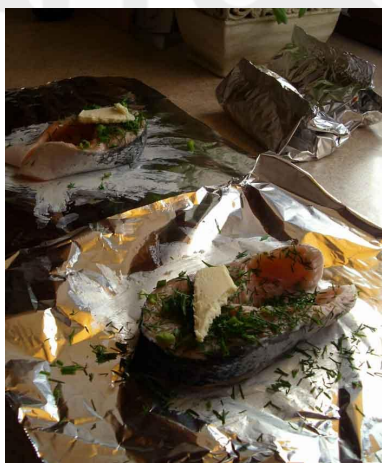
Przydatne akcesoria:

Deska do krojenia, nóż, folia alu.

Etapy przyrządzania:

1. Łososa oczyścić i osuszyć papierowym ręcznikiem. Skropić obficie sokiem z połowy cytryny i odstawić w chłodne miejsce na pół godzinki.

2. Przygotować arkusze folii alu, takiej wielkości, aby po zawinięciu rybki nic się nie wylewało. Każdy arkusz smarujemy masłem, kładziemy dzwonko, posypujemy drobno pokrojonym koperkiem i na wierzch dajemy &listek& masła. Zawijamy tak, aby podczas pieczenia można było zajrzeć do środka. Tak przygotowaną rybę wrzucamy na grilla i pieczemy ok.30 min.



3. SOS CHRZANOWO-KOPERKOWY

Majonez mieszamy z chrzanem, dodajemy łyżkę soku z cytryny, cukier i posiekany koperek. Dokładnie mieszamy i odstawiamy do lodówki.

Jak podawać?

Rybkę podawać zaraz po zdjęciu z grilla, a resztę widać na załączonym obrazku:) Brakuje tylko kieliszka z białym półwytrawnym winem.

Uwagi:

Proporcje sosu podane są dla dwóch osób.