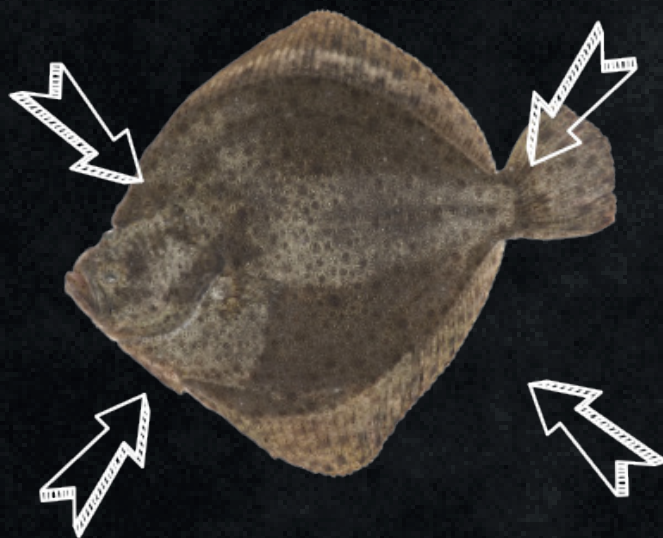


Grillowany turbot



SKŁADNIKI:

- 2 sztuki turbota,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- 3 ząbki czosnku,
- kumin,
- 3 łyżeczki suszonej bazylii,
- sok z ½ cytryny,
- skórka z cytryny,
- pieprz czarny mielony,
- sól.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Rybę umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym.
2. Przygotować marynatę: oliwa z oliwek, skórka z cytryny, wyciśnięty sok z połowy cytryny, kumin, bazylia, czosnek, pieprz, sól.
3. Pozostawić rybę na co najmniej 30 minut, następnie włożyć rybę do szczypiec przeznaczonych do grillowania ryb, zabezpieczyć ogon i płetwy przed spalaniem folią aluminiową, grillować przez 15-20 min (grillować na żarzącym się grillu a nie na pełnym ogniu).



Nasz Targ
Rybny

