

www.SztukaKulinarna.pl

Łosoś z grilla I

ilość porcji **2** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **drogie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	kg	łosoś	4 kawałki łososia
2	szt	limonka	
4	łyżki	masło	
		oregano	
		natka pietruszki	
		bazylia	
		sól	
		pieprz	

Przepis W miseczce wymieszać masło z pietruszką, ziołami i sokiem z limonek. Posmarować łososia tą marynatą i przyprawić solą i pieprzem. Piec (bez przykrycia) 4 - 5 min. na wcześniej rozgrzanym ruszcie. Odwrócić rybę i piec, częściowo przykrytą, przez 15 min. Często polewać marynatą i przewracać, aby uniknąć przypalenia. Podawać z warzywami upieczonymi na grillu.

Składniki

4 kawałki łososia, grubości 2 cm (ok. 12 dkg), 4 łyżki sklarowanego masła, sok. z 2 limonek, łyżeczka oregano, łyżeczka posiekanej natki pietruszki, pół łyżeczki bazylii, sól, pieprz.