

## Grillowana ryba z pomidorową salsą



**JOANNA30**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filety tilapii</b>	2
<b>sok z cytryny</b>	1/2
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	
<b>oliwa</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Rybę umyć, osuszyć, oprószyć solą ziołową i pieprzem, skropić sokiem z cytryny i odstawić na ok pół godziny.
- KROK 2** Grill posmarować oliwą i piec na nim rybę do czasu aż będzie rumiana.
- KROK 3** Salsa:  
2 pomidory  
cebulka dymka  
ząbek czosnku  
łyżka soku z cytryny  
garść listków bazylii  
sól, pieprz  
Salsa: Pomidory obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Dodać posiekaną bazylię i dymkę, zmiażdżony ząbek czosnku. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem, wymieszać i odstawić na pół godziny. Podawać z rybą.