

## Grillowany filet z łososia norweskiego z masłem czosnkowo-ziołowym



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| <b>masło</b>                       | 100 g       |
| <b>winiak</b>                      | 40 ml       |
| <b>pietruszka siekana</b>          | 2 łyżki     |
| <b>czosnek</b>                     | 1 ząbek     |
| <b>sok z cytryny</b>               | 1 łyżka     |
| <b>bazyliia świeża</b>             | do smaku    |
| <b>oregano świeże</b>              | do smaku    |
| <b>Pieprz biały mielony Prymat</b> | do smaku    |
| <b>sos worcester</b>               | 1 łyżka     |
| <b>estragon</b>                    | do smaku    |
| <b>filet z łososia</b>             | 4x160 g     |
| <b>Sól ziołowa jodowana Prymat</b> | do smaku    |
| <b>tymianek</b>                    | do (świeży) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zioła umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, a następnie posiekać z roztartym czosnkiem i odrobiną soli i pieprzu. Posiekane zioła dodać do miękkiego masła i dokładnie ucierać dolewając stopniowo sok z cytryny, winiak i sos Worcester. Powstałą masę umieścić na folii aluminiowej, uformować wałek i schłodzić w lodówce. Filety z łososia posmarować delikatnie oliwą, oprószyć solą i mielonym białym pieprzem. Rybę ułożyć na aluminiowej tacy lub specjalnym ruszcie do ryb. Pod koniec pieczenia na łososiu umieścić po 2-3 plasterki masła ziołowego. Gdy masło zacznie się delikatnie rozpuszczać, zdjąć rybę z grilla. Tak przygotowanego łososia podawać z pieczonymi w folii ziemniakami.

