

Grillowany łosoś z suszonymi pomidorami i kaparami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z łososia	4 x 180 gram
suszone pomidory	8 sztuk
cytryna	1 sztuka

Marynata:

oliwa	0,5 szklanki
bazylia	1 pęczek
rozmaryn	2 gałązki
suszone pomidory	4 sztuki
kapary	1 łyżka
ocet balsamiczny	1 łyżka
limonki	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
przyprawa do ryb	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z łososia norweskiego oczyścić, umyć i starannie osuszyć. Wszystkie składniki marynaty dokładnie połączyć i doprawić do smaku wedle własnego gustu. Tak przygotowaną marynatą natrzeć rybę i odstawić do lodówki na minimum 1 godzinę (im dłuższy czas marynowania, tym głębszy efekt smakowy grillowanej ryby). Po zamarynowaniu łososia grillować przez około 10-15 minut na tackach aluminiowych lub grillu żeliwnym posmarowanym oliwą albo olejem. Aby otrzymać delikatną strukturę mięsa, należy grillować rybę owiniętą w aluminiową folię wysmarowaną oliwą z oliwek. Tak przygotowanego łososia podawać z warzywami, suszonymi pomidorami i częścią cytryny.

