

Ryby z grilla



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sprawione ryby słodkowodne (np. pstrąg, tilapia albo karp)	4 sztuki
surowe ziemniaki	8 sztuk
rozmaryn	1 pęczek
tymianek	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryby opłukać, oprószyć solą i przyprawą do ryb. Do każdej ryby włożyć po gałązce rozmarynu i plasterki cytryny według uznania. Ryby ułożyć na natłuszczonej folii aluminiowej, zawinąć. Piec na grillu ok. 25 minut i koniecznie w trakcie pieczenia obracać. Ziemniaki wyszorować, rozciąć wzdłuż na połówki, włożyć na 10 minut do osolonego wrzątku. Następnie odcedzić i przestudzić. Posmarować olejem, posypać solą morską i listkami tymianku. Opiekać na grillu ok. 10-15minut.