

Rybne paczuszki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżki
filet z dorsza	60 dkg
tymianek	po 2 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę: czosnek obrać i pokroić w cienkie plasterki. Tymianek i koperek posiekać. Sok z limonek wymieszać z oliwą i posiekanymi ziołami. Oplukać i osuszyć filety rybne. Podzielić na mniejsze porcje. Przełożyć do szklanego naczynia, zalać marynatą, przykryć i odstawić na 2 godziny do lodówki. Kawałki ryby wyjąć z marynaty, posypać solą i pieprzem, ułożyć na posmarowanej oliwą folii aluminiowej. Folię zawinąć. Paczuszki grillować przez 10 minut na rozgrzanym ruszcie. Przed podaniem rozwinąć z folii i udekorować plasterkami limonki i gałązkami ziół