

Leszcz z rusztu



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

leszcz 2
tymianek
oregano
sok z cytryny
oliwa 6 łyżek
sól
pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawione już i umyte ryby natrzeć solą , pieprzem i skropić sokiem z cytryny wymieszanym z oliwą i do środka każdej ryby włożyć po gałązce oregano i tymianku , na bokach robimy 3 skośne nacięcia. Posmarować rybę oliwą wymieszaną z sokiem najlepiej aby to był pędzelek. Przykrywamy rybę i odstawiamy na pół godziny w chłodne miejsce. A potem ułożyć na ruszcie grilla lub piekarnika . Przewrócić na drugą stronę i ze wszystkich stron polewamy rybę oliwą . Potem przekładamy na pół misek albo talerze i przybrać plasterkami lub cząstkami limonki .