

Sandacz w warzywach na grillu



OWOCÓWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sandacz	1 sztuka
marchewka	2 sztuki
cebula	2 sztuki
natka pietruszki	1 pęczek
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	
Kucharek przyprawa do potraw	
oliwa	
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę pokroić na dzwonki. Posolić z obu stron i popieprzyć. Oprószyć kucharkiem i przyprawą do ryb. Marchew zetrzeć na tarce o grubych oczkach, cebulę pokroić drobno. Na kawałkach folii aluminiowej wylać troszkę oliwy, położyć na tym rybę, włożyć do niej (na nią) warzywa i posypać ją drobno poszatkowaną natką pietruszki. Zwijać i smażyć na grillu przez ok. 1 godzinę. Pycha!