

Sum grillowany



DETRODEA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Sum patroszony	1 szt
cebula biała	1 szt
sól, pieprz	1 do smaku
koper świeży	1 garść
tymianek	1 (cytrynowy, świeży)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sum patroszony (można dostać w Makro). Do środka wkładamy pokrojoną w krążki cebulę i świeży tymianek cytrynowy i koper. Oprószamy solą i pieprzem i zawijamy w folię aluminiową. Kładziemy na średniej wysokości grilla i zostawiamy na godzinę. Po godzinie odwracamy i znów pieczemy godzinę. Jeśli sum jest duży, długość pieczenia należy odpowiednio wydłużyć. Podawać z pieczonymi ziemniakami, frytkami lub z chlebem. Można również połączyć sosem holenderskim, jeśli ktoś lubi. Pasuje do tego również sałatka z pomidorów z bazylią i miętą.