

Łosoś z grilla



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
cytryna	1 sztuka
łosoś dzwonka	4 sztuki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzwonka łososia myjemy, skrapiamy sokiem z cytryny i nacieramy wyciśniętym przez praskę czosnkiem, wstawiamy do lodówki na kilka godzin.

Tuż przed grillowaniem posypujemy solą morską i pieprzem.

Grillujemy kilka minut na mocno rozgrzanym grillu.