

Grill: Grillowany łosoś norweski w marynacie czosnkowo-rozmarynowej z suszonymi borowikami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś filet	4 180
oliwa	0,5 szklanki
rozmaryn	4 gałązki
natka pietruszki	2 łyżki
koperek	2 łyżeczki
cytryny	2 sztuki
czosnek	4 ząbki
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	1 łyżka
sól	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
borowiki	3 zmiksowane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z łososia norweskiego oczyścić, umyć i starannie osuszyć. Wszystkie składniki marynaty dokładnie połączyć i doprawić do smaku wedle uznania i własnego gustu. Tak przygotowaną marynatą natrzeć rybę i odstawić do lodówki na minimum 1 godzinę (im dłuższy czas marynowania, tym głębszy efekt smakowy grillowanej ryby).

Po zamarynowaniu łososia grillować przez około 10-15 minut na tackach aluminiowych lub grillu żeliwnym posmarowanym oliwą lub olejem. Aby otrzymać delikatną strukturę mięsa, należy grillować rybę owiniętą w aluminiową folię posmarowaną oliwą z oliwek.

Tak przygotowanego łososia norweskiego podawać z grzankami ziołowymi.