

Grillowany filet z łososia norweskiego z czosnkiem i bazylią



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bazylia świeża	1 pęczek
czosnek	2 główki
sok z cytryny	2 szt
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
oliwa	6 łyżek
filet z łososia	4 x 160 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek przekroić wzdłuż na pół, każdy kawałek owinąć folią aluminiową i piec w temperaturze 175°C przez ok. 45 minut. Po upieczeniu czosnek wycisnąć z łupinek i zmiksować z umyętymi liśćmi bazylii, oliwą z oliwek oraz sokiem z cytryny. Marynatę nałożyć na łososia, włożyć rybę do torebki foliowej i wstawić do lodówki na ok. 6 godzin. W czasie marynowania należy przekręcać torebkę, aby marynata równomiernie obtaczała łososia. Przed rozpoczęciem grillowania zebrać z ryby nadmiar marynaty, a następnie doprawić ją do smaku solą i świeżo mielonym czarnym pieprzem. Bazyliowo-czosnkowego łososia ułożyć na tacce aluminiowej, podczas grillowania podlewać marynatą.