

Łosoś na pomidorowej fali



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory 2

oliwa

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy kawałki folii aluminiowej o wymiarach ok. 25x 25cm. Łososia rozmrażamy i układamy na folii, którą wcześniej smarujemy oliwą. Na wierzchu ryby kładziemy pokrojone w ćwiartki pomidory, całość solimy, skrapiamy oliwą i posypujemy posiekaną bazylią. Folię zawijamy tworząc szczelne pakiety, które układamy na średnio rozgrzanym grillu. Pieczemy około 10 minut.