

Medaliony grillowane z imbirem



ILKA01



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś	4 szt,medaloiny mrożone
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
oliwa	2 łyżeczki
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Medaliony odmrozić i osuszyć .Polać oliwą z oliwek ,posypać pieprzem cytrynowym ,czarnym i imbirem w proszku .Skropić sokiem z cytryny .
Włożyć do lodówki do zamarynowania na 20 minut .
Wyjąć i grillować na patelni grillowej lub tradycyjnym na tackach po 3 minuty przewracając na drugą stronę .Podawać z sałatką dowolną .