

Łoś z kolendrą



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Świerza kolendra	150 gram
czosnek posiekany	6 ząbków
prazone pestki cyni	40 gram
parmezan starty	120 gram
sól	1 łyżeczka
łosoś filet	4 sztuki
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
oliwa	180 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos: Wszystkie składniki poza oliwą miksujemy. Potem dolewamy oliwę, zostawiając trochę do łososia. Sos ma być jak majonez gęsty, więc nie dajcie za dużo.

Ryba: Smarujemy filety oliwą, solimy, pieprzymy i pieczemy na grillu przez 5-8 minut po każdej stronie czyli maksymalnie 16 minut całość. Po zdjęciu z grilla polewamy całość sosem. Smacznego.