

Delikatny Łosoś



NINA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cytryna	1 szt
łyżki oliwy z oliwek	2
żółtko jajek	1
sól	do smaku
pieprz	do smaku
łosoś filet	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet myję, osuszam papierowym ręcznikiem i kroję na 4 porcje. Cytrynę również myję, parzę wrzątkiem. Połowę kroję na plasterki, z reszty wyciskam sok i skrapiam nim rybę. Następnie opruszam ją solą i pieprzem, wstawiam na godzinę do lodówki. Żółtko mieszam z oliwą, smaruję tym porcję ryby. Kładę na ruszcie grilla, piekę po 5 min. z każdej strony. Podaję przyozdabiając koperkiem i cytryną.