

Śledź z grilla z cytryną



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

liście laurowe	4
soli	szczypta
masła	4 łyżki
posiekanej pietruszki	2 łyżki
pieprzu	1/2 łyżeczki
śledzie	4 (oczyszczone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Natrzeć śledzie w środku i na zewnątrz solą i pieprzem do smaku. Do środka każdego śledzia włożyć listek laurowy.

Przygotować cztery kwadraty z folii aluminiowej, na każdym położyć równą liczbę plasterków cytryny, a na nich umieścić śledzie. Ucierać masło aż zmięknie, połączyć je z pietruszką i pieprzem. Położyć na każdej rybie dość dużą porcję masła. Ciasno zawinąć każdą rybę w folię aluminiową i piec nad średnio rozgrzаныmi węglami przez 15-20 min. aż będą upieczone w środku. Mięso powinno być białe i jędrne w dotyku. Rozwinąć folię tuż przed podaniem.

Smacznego!!!