

Losoś imbirowy

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszna rybka z grilla

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- filety z łososia - 60 dag
- cytryna - 1 i 1/2 szt.
- oliwa - 10 łyżka(i)
- kawałek imbiru -
- sól morską - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Filet przekrój na dwie części. Z cytryny wyciśnij sok. Imbir zetrzyj na tarce. W misce wymieszaj oliwę z sokiem z cytryny, imbirem i szczyptą soli. Rybę włóż do marynaty i odstaw na 30 minut. Potem filety ułóż na tackach i piecz na grillu 20 minut, kilkakrotnie obracając.

Jak podawać?

na gorąco

