

Ваш рецепт "ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ "



Вымыть и почистить рыбу, сделать продольные разрезы, уложить в каждый из них по небольшой дольке лимона.

Посолить, поперчить, внутрь целых рыбок положить мелко порезанную петрушку.

Порционные куски можно обвалять в зелени и завернуть в фольгу.

Мы же рекомендуем воспользоваться рашпером или гриль-решеткой финского гриля.

Жарить с каждой стороны на гриле не более 5-7 минут.

При подаче на стол полить рыбу специально приготовленным соусом, для которого нужно смешать цедру лимона, оливковое масло и немного петрушки.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Форель — 4 рыбки или порционные куски

Лимон

Оливковое масло

Петрушка

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

Финские грили-барбекю «Tundra Grill» и «Valugrilli».