

Ваш рецепт "ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ"



Куски рыбы промыть, обсушить полотенцем.

Сбрызнуть лимонным соком, посыпать перцем, отложить на 30 минут в холодильник.

Смазать куски рыбы оливковым маслом, отложить на 10 минут. Также смазать маслом гриль-решетку или чугунный рашпер.

Положить лосось на гриль, выпекать около 10 минут на каждой стороне. Перед подачей на стол посыпать рыбу солью. Подавать, украсив лимоном и укропом или другой зеленью.

Рыба может быть подана с маслом и укропом. Для этого нужно мелко нарезать 1/2 пучка укропа и смешать с 100 г сливочного масла, хорошо охладить. Подавать нарезанным на куски.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Толстые куски лосося - 4 шт.

Лимон - 1 шт.

Оливковое масло - 2-3 ст.л.

Соль, перец по вкусу

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

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