

Ваш рецепт "РЫБА-МЕЧ НА ГРИЛЕ"



В небольшой форме для выпечки смешайте вино, чеснок и 1 ч.л. розмарина. Посыпьте рыбу солью и перцем. Поместите рыбу в форму для выпечки, переворачивая, чтобы равномерно покрыть соусом. Накройте и поместите в холодильник минимум на 1 час. В небольшой миске взбейте вилкой лимонный сок, оливковое масло и оставшийся розмарин. Отставьте на время. Слегка смажьте маслом решетку гриля, чтобы не дать рыбе прилипнуть. Разогрейте рашпер или гриль-решетку на углях. Переместите рыбу на тарелку, выстеленную бумажными полотенцами, маринад вылейте. Жарьте рыбу 10 минут, переворачивая один раз, пока рыба не станет легко разделяться вилкой. Переместите рыбу на сервировочное блюдо. Ложкой выложите лимонный соус поверх рыбы, и украсьте каждый кусочек филе ломтиком лимона либо апельсина. Для украшения можно использовать листья салата.

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Белое вино - 1/2 стакана (100 мл.)
Зубчики чеснока, измельчить - 5 шт.
Розмарин свежий - нарезанный
Стейк рыбы-меч - 4 шт. по 100-150 гр.
Соль - 1/4 ч.л.
Молотый черный перец - 1/4 ч.л.
Лимонный сок - 2 ст.л.
Оливковое масло - 1 ст.л.
Ломтики лимона для украшения - 4 шт.

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

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