

Ваш рецепт "СИБАС НА ГРИЛЕ"



Рыбку выпотрошить (если продавалась не потрошенная) , помыть, обсушить, натереть солью. Смешать в чашке давленый чеснок с оливковым маслом, молотым перцем и мелкопорезанным базиликом. Залить смесью рыбу. Лимон порезать кружочками, луковичу тоже, положить сверху на рыбку, закрыть пленкой посудину и отправить в холодильник мариноваться на несколько часов.

Можно готовить и на решетке финского гриля-барбекю и на рашпере, но на гриле рыба получится ароматнее. Достаем решетку для гриля, кладем туда рыбку. Обжариваем с двух сторон. Слегка опрыскиваем водичкой, как шашлык, при необходимости, не допуская пережаривания рыбки. Вынимаем готовую рыбку, и подаем с зелеными листьями салата. Белое вино тоже будет кстати!

Для приготовления данного блюда Вам необходимо:

Сибас — 3 шт.

Лук красный — 1 шт.

Лимон — 2 шт.

Соль морская — 1 ч.л.

Оливковое масло — 4 ст.л

Базилик - 30 г

Чеснок (зубчик) — 2 шт.

Перец молотый (черный)

Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !

www.fingrill.ru

+7 (495) 762 57 52

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