

## Ваш рецепт "СКУМБРИЯ НА ГРИЛЕ"



Разморозим скумбрию, отрежем головы и удалим внутренности.

Тщательно промоем.

С одной стороны хребта сделаем глубокий надрез, чтобы стали видны реберные кости, но при этом тушка не распалась на половинки.

Со всех сторон обмажем скумбрию смесью соли, перца и базилика.

Брюшко и разрез на спине «набьем» дольками лимона и полукольцами лука.

Оставим на 3-4 часа или больше мариноваться.

Выложим на гриль-решетку финского гриля-барбекю и будем жарить над умеренно раскаленными углями около 15-20 минут, не забывая проворачивать рыбу.

К столу подадим с печеной картошкой, либо со свежими или запечёнными овощами.

### **Для приготовления данного блюда Вам необходимо:**

*Скумбрия – 4 мороженых рыбы*

*Лимон – 1 шт.*

*Лук репчатый – 1 головка*

*Свежий или сушеный базилик*

*Соль и перец – по вкусу*

**Компания "ФинГриль" желает Вам приятного аппетита !**

**[www.fingrill.ru](http://www.fingrill.ru)**

**+7 (495) 762 57 52**

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