

Ryba marynowana z grilla

Przepis dodany przez użytkownika Ula



Ryba marynowana z grilla

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg świeżej ryby -
- 2 łyżki świeżo wyciśnięty sok z limonki -
- 1 łyżeczka soli -
- 1 łyżeczka pieprz biały -
- 1/2 szklanki oliwy -

Etapy przyrządzania:

1.



Przygotować marynatę: oliwę wymieszać z solą, pieprzem, sokiem z limonki i mieszanką posiekanych ulubionych ziół (ja używam koperku i natki pietruszki) Rybę sprawić, umyć i osuszyć, ponacinać boki wszerek co 2 cm co pozwoli lepiej przeniknąć marynacie do wnętrza mięsa. W odpowiednio dużym naczyniu zalać rybę marynatą, odstawić na kilka godzin. Rybę obsączyć z marynaty, a jej stałe składniki umieścić we wnętrzu ryby. Grillować na mocno rozgrzanym grillu aż ryba będzie upieczona.