

Grilovaný losos na česneku

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00041

Suroviny

olej

4 větší podkovy lososa

Ingredience::

česnek

sůl

Postup

Příprava:

Podkovy lososa opláchneme, osušíme v utěrce a z obou stran potřeme rozmačkaným česnekem a osolíme.

Pomažeme trochou oleje a dáme do trouby grilovat na mřížku asi 15-20 minut (v polovině grilování samozřejmě obrátíme). Pozor - negrilovat na plechu - protože losos pouští šťávu a nebyl by hezky křupavej.

Pod mřížku doporučuju dát alobal - kvůli čištění grilu nebo trouby.

Doporučená příloha:

Lehký zeleninový salát, brambory, hranolky, bílé pečivo - nebo prostě jíst samotné.