

Rybí filé na roštu

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g rybího filé

2 lžice rostlinného oleje

1 špetka pepře

sůl

Postup

Rybí filé rozmrazíme, osolíme, opeříme. Jednotlivé porce lehce potřeme olejem, vložíme na rošt a grilujeme asi 4 minuty. Pak porce obrátíme a grilujeme po druhé straně 4 minuty. Podáváme s opečenými brambory sypanými zelenou petrželkou, s tatarskou omáčkou a zeleninovým salátem.