



Grillowane pakieciki z łososiem

Autor: Niezapominajka

Osób: 3

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski wlać sok z pomarańczy, sok z limetki, oliwę, dodać sos chili, sól i pieprz cytrynowy, wymieszać. Umyty filet z łososa osuszyć papierowym ręcznikiem, usunąć skórę, pokroić w kwadraty, dokładnie obtoczyć w marynacie. Przykryć folią spożywczą, odłożyć do lodówki na 10 minut.

Krok 2

Marchewkę obrać, cukinie i bakłażana razem ze skórą obieraczką dowarzyw pokroić w cienkie plastry, posolić, pozostawić na 10 minut. Gdy puszcza sok osuszyć ręcznikiem z papieru, posmarować przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

Krok 3

Dwa plastry warzyw ułożyć na krzyż a na środek kostkę marynowanego łososa.

Krok 4

Plastrami warzyw zawijać mięso z ryby.

Krok 5

Wierzch warzyw posmarować oliwą, oprószyć odrobiną pieprzu, ułożyć na rozgrzanym grillu elektrycznym (gdy pieczemy na grillu gazowym lub węglowym pakieciki z rybą należy ułożyć na tacce aluminiowej.) Grillować pod przykryciem przez 6-8 minut z obu stron. Czas grillowania zależy od grubości ryby. Szczypiorek blanszować w gorącej wodzie, ozdobnie zawinąć grillowane pakieciki.

Wskazówki

Czas grillowania zależy od grubości ryby.

Składniki:

- 0,5 kg filetu z łososa
- 3 łyżki soku pomarańczowego
- 1 łyżka soku z limetki
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 0,5 łyżeczki sosu chili
- 0,5 łyżeczki pieprzu cytrynowego
- 0,5 łyżeczki soli

Dodatkowo:

- 1 cukinia żółta
- 1 cukinia zielona
- 1 bakłażan
- 1 marchewka
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- Sól, pieprz do smaku
- Szczypiorek