



Ryba z różną z rozmarynem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Aromatyczna potrawa na grilla. Nieskomplikowane przyrządzenie ryby zachęca do jej grillowania. Można wykorzystać do przygotowania tej potrawy ryby różnych gatunków, jakie akurat uda nam się dostać, zarówno słodko, jak i słonowodnych.

Przygotowanie

Krok 1

Rybę dokładnie czyszcimy, opłukujemy i suszymy. Duże kawałki kroimy, małe ryby zostawiamy w całości.

Krok 2

Sprawioną rybę solimy i smarujemy sokiem z cytryny i olejem.

Krok 3

Przygotowujemy sos do polewania ryby podczas jej grillowania. Mieszmamy 3 łyżki oleju z taką samą ilością octu winnego i rozgniecionymi gałązkami rozmarynu (powinny puścić sok).

Krok 4

Różno mocno rozgrzewamy, układamy na nim rybę i podczas grillowania często smarujemy ją przygotowanym sosem z rozmarynem.

Wskazówki

Można wykorzystać do przygotowania tej potrawy ryby różnych gatunków, jakie akurat uda nam się dostać, zarówno słodko, jak i słonowodnych.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1,5 kg ryby (w całości lub w kawałkach)

1 liść laurowy

1 łyżka świeżego rozmarynu

sok z 1 cytryny

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

5 łyżek oleju

3 łyżki octu winnego