

ANIA STARMACH

Łosoś z grilla

Co kupić?

Łosoś

- 2 dzwonki łososia
- 1 cytryna
- 6 dokładnie umytych ziemniaków
- 10 pomidorków koktajlowych
- 10 czarnych oliwek
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Masło czosnkowe

- 50g masła
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka świeżego koperku
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Dzwonka łososia skrop oliwą i sokiem z cytryny, dodaj sól i pieprz.
2. Grilluj około 4–5 minut z każdej strony.
3. Ziemniaki gotuj około 20 minut w osolonej wodzie, następnie przekrój na połówki/ćwiartki i grilluj około 10 minut, przewracając, co chwilę, aby równomiernie się przypiekły.
4. Na patyczki do szaszłyków nabijaj naprzemiennie pomidorki i oliwki, szaszłyki połów na 2 minuty na grillu.
5. Masło wymieszaj z czosnkiem i koperkiem, dopraw do smaku.
6. Rybę podawaj z ziemniaczkami, szaszłykami i masłem czosnkowym, całość skrop obficie pozostałym sokiem z cytryny.