



Grilovacie korenie na ryby



Sypký prípravok s koreninami na grilovanie.

Zloženie: jedlá soľ 49 %, cibuľa sušená mletá, cesnak sušený mletý, horčica biela mletá, paprika sladká mletá, kôprová vňať sušená, koriander mletý 4 %, rasca drvená, čierne korenie mleté, petržlenová vňať sušená 2 %, citrónová kôra mletá, kurkuma mletá.

Môže obsahovať sezam, zeler, lepok, sóju, arašidy.

Recept

Grilovaný pstruh s citrónovo-bylinkovou omáčkou (4 porcie)

Ingrediencie na rybu: 600 g pstruh filety, 2 PL zmesi Grilovacie korenie na ryby, 2 PL olivového oleja, 2 strúčiky cesnaku, soľ a čierne korenie podľa chuti.

Ingrediencie na omáčku: 100 ml smotany na varenie, šťava z citróna, 1 PL čerstvej petržlenovej vňaťky, 1 PL masla, ČL dijónskej horčice.

Zmiešajte ingrediencie a potrite pstruha. Nechajte odpočívať v chladničke 20 minút. Filety grilujte z každej strany 4 - 5 minút, kým nie sú opečené dozlata a prepečené. Na panvici rozpustite maslo, pridajte citrónovú šťavu, smotanu, horčicu a petržlenou vňaťku. Prípadne dochuťte soľou a čiernym korením. Krátko povarte, kým omáčka nez hustne. Grilovanú rybu podávajte s omáčkou a grilovanu zeleninou alebo zemiakmi.