



# Grilovaný Zubáč

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



55 min



2



3.1

828



## Budete potrebovať

Filety zubáča s kožou	2 ks
Ryby Vitana korenie	
Baby zemiaky	500 g
Maslo	60 g
Cesnak	1 hlava
Americké zemiaky Vitana	
Rozmarín	2 vetvičky

## Príprava receptu

Zemiaky rozkrájame na polovičky. Povaríme cca 10 minút v osolenej vode.

Scedíme a položíme plech. Pridáme na polovicu prekrojený cesnak. Polejeme olivovým olejom, osolíme, pridáme rozmarín a 2 plátky masla.

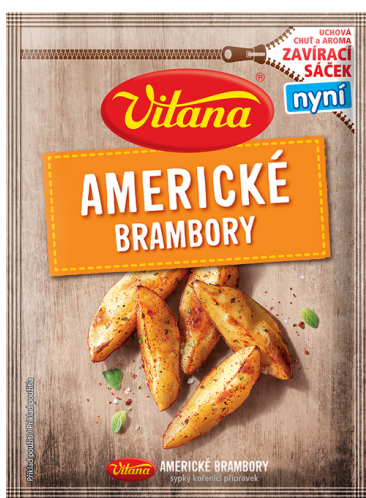
Alebo na zemiaky môžeme použiť Vitana korenie Americké zemiaky. Pečieme pri teplote 200 stupňov cca 40 minút.

V liatinovej panvici necháme roztápať maslo.

Filety potrieme olivovým olejom a posypeme korením Vitana Ryby z oboch strán.

Vložíme do panvice a ogrilujeme z oboch strán. Pred záverom môžeme do panvice pridať zvyšok masla a počas grilovania rybu oblievať maslom.

Rybku podávame so zemiakmi, cesnakom a obľúbeným šalátom.



Americké zemiaky



Ryby