# Rybacia živánska na grile

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

40 min

2




2.9

440

## Budete potrebovať

| | |
|---|---|
| Filety zubáča, pstruha, inej ryby | 2 ks |
| Olivový olej | |
| Ryby zmes korenia Vitana | 2 PL |
| Zemiaky | 3 ks |
| Cuketa | 1 ks |
| Červená paprika | 1 ks |
| Mladá cibuľka | 2 ks |

| | |
|---|---|
| Slanina | 50 g |

## Príprava receptu

Nakrájame zemiaky, cuketu, červenú papriku na menšie kusy a všetko vložíme do jednej misy.
Nakrájame filety ryby na menšie kusy a pridáme k zelenine.
Všetko polejeme olivovým olejom a pridáme 2 PL Vitana korenia Ryby, premiešame.

Zmes rozdelíme na 2 časti a uložíme na stred 2 alobalov.
Na vrch uložíme nakrájanú mladú cibuľku a pláty slaniny.
Polejeme olivovým olejom.

Alobal uzavrieme a balíčky grilujeme na grile cca 30 minút.
Podávame teplé s hriankou alebo šalátom.




Ryby