

a
minőség
íze



Grillezett makréla paradicsomsalátával

Grillezett makréla paradicsomsalátával

Ez egy rendkívül egyszerű recept, amely percek alatt elkészül, és lehetővé teszi, hogy élvezzük a makréla csodás ízét

4 személyre

Hozzávalók

4 friss egész makréla kizsigerelve és megtisztítva

6 érett paradicsom

½ teáskanál porcukor

Só és frissen őrölt fekete bors

1 teáskanál olívaolaj

1 teáskanál apróra vágott menta, petrezselyem vagy metélőhagyma

1 citrom – negyedekbe vágva

Elkészítés

Süssük a makrélát nagyon forró grillsütőben vagy rostélyon oldalanként kb. 3 percig. Amíg sül a hal, vágjuk fel a paradicsomokat szeletekre, helyezzük tálba és szórjuk meg a cukorral, egy kis sóval és borssal, olívaolajjal és a felaprított fűszernövényekkel. Vegyük le a makrélát és tálaljuk.

Tálalási javaslat

Citromszeletek, paradicsomsaláta és ropogós kenyér.