

Calitatea
pe care o
puteți
gusta



Macrou la grătar cu salată de roșii

Macroul la grătar cu salată de roșii

Aceasta este o rețetă foarte simplă, se prepară în câteva minute și ne permite să ne bucurăm de minunatele arome ale macroului.

4 persoane

Ingrediente

4 bucăți de macroul întreg proaspăt
eviscerat și curățat

6 roșii culese timpuriu

½ linguriță de zahăr pudră

Sare și piper negru proaspăt măcinat

1 linguriță de ulei de măsline

1 linguriță de mentă, pătrunjel sau
arpagic tocat mărunt

1 lămâie tăiată în sferturi

Metoda de preparare

Frigeți macroul pe un grătar foarte fierbinte timp de 3 minute pe fiecare parte. În timp ce gătiți peștele, tăiați roșiile în felii, aranjați-le într-un castron și presărați-le cu zahăr, sare și piper, ulei de măsline și ierburile tocate. Luați macroul de pe foc și serviți.

Sugestii de servire
Fellii de lămâie, salată de roșii și pâine prajită