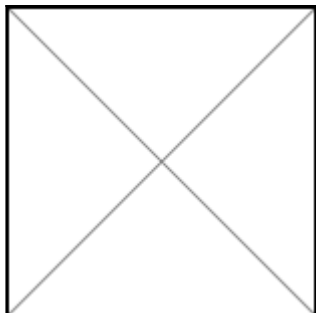




Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Marynata grilowa do ryb

Marynujemy rybę lub kawałki ryby przez kilka godzin.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: grillowane

Liczba porcji: więcej

☒ na grilla

Składniki:

- natka pietruszki, 3 łyżk.
- oliwa z oliwek, 0.5 szkl.
- sok z cytryny, 20 ml
- białe wino, 0.5 szkl.

Sposób przygotowania:

Pół szklanki wina białego mieszamy z ćwierć szklanki soku z cytryny oraz pół szklanki oliwy z oliwek. Do tego dodajemy drobno posiekaną pietruszkę 3 łyżki. Podczas pieczenia dobrze jest smarować rybę marynatą.

