Tekst i zdjęcie: **CzarnaHerbata** - Kuchcik (115)

Herbaciany duet z soli i łososia na grillowanej cukinii

Podwójna porcja ryby z dodatkiem cukinii z grilla.

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: grillowane

Liczba porcji: dwie

☑ na grilla

Składniki:

- sola, 150 g
- łosoś , 150 g
- herbata, 4 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz biały, 1 szczypta
- rozmaryn, 1 szczypta
- cukinia, 1 szt.
- oliwa, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Łososia i solę pokroić na cienkie paski, oprószyć dokładnie herbatą białą (np. Irving Pure White w saszetkach), solą, białym pieprzem, połączyć razem tworząc plecionkę, odstawić na kilka godz. w chłodne miejsce. Następnie piec ok. 10 min. w temp. 130 st. Cukinię pokroić w plastry oprószyć solą, rozmarynem, usmażyć na ryglowanej patelni lub grillu.