

Grillowana ryba z sałata

Przepis dodany przez użytkownika amif

Ryba jest zdrowa i ma wiele witamin, najczęściej podaje się ją z kiszoną kapustą, bądź z chrzanem. Jednak, można wnieść nieco egzotyki do przygotowywanego dania i zastąpić tradycyjne dodatki do grilowanej ryby słątką z owoców...

Czas przygotowania: 1 minuta

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- 4 filety z ryby -
- awokado -
- arbuz i melon (po szklance każdego z tych owoców drobno pokrojonych) -
- posiekana czerwona cebula -
- garść posiekanej kolendry -
- 4 łyżki soku z limonki -
- łyżeczka posiekanej ostrej papryki -
- oliwa z oliwek -
- sól, pieprz -
- Kamis do potraw z ryb i owoców morza -

Etapy przyrządzania:

1. Sposób przygotowania:

- * filety skropić oliwą, natrzeć przyprawą Kamis i papryczką
- * odstawić na godzinę i upiec na grillu z obu stron
- * owoce wymieszać z kolendrą i sokiem z limonki
- * podawać na talerzu razem z rybą