

Grilovaný losos s hráškem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Šalotka 3 ks
- Fazolové lusky 300 g
- Hráškové lusky 200 g
- Filety z lososa 800 g
- Citron 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Čerstvý tymián 1 ks
- Olivový olej 80 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šalotku oloupeme a potom ji nakrájíme na osminky. Pokud použijeme jarní cibulku místo šalotky, očistíme ji a opláchneme. Fazolky a hráškové lusky očistíme. Fazolky překrojíme a hrášky vyloupeme.

Vezmeme si alobal a utrheme z něj čtyři velké čtverce. Připravenou šalotku, fazolkové lusky a vyloupané kuličky hrášku rozdělíme na alobal. Lososa opláchneme, osušíme a nakrájíme na menší špalíky. Kousky ryby přidáme na alobal k zelenině.

Citron dobře omyjeme horkou vodou a nakrájíme ho na tenké plátky, kterými poklademe lososa. Vše osolíme, okořeníme mletým pepřem a poklademe snítkami tymiánu.

Nakonec zeleninu i rybu pokapeme olivovým olejem a alobal dobře zabalíme. Balíčky položíme na rozehřátý gril a grilujeme asi 15 minut. Rybu můžeme připravit i v troubě. Hotového lososa ihned podáváme, buď jen se zeleninou, nebo s pečivem.