

Pikantní rybí balíček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rybí filé 4 plátek
- Rajče 3 ks
- Pórek 1 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Worcesterská omáčka 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Sušená bazalka 0.5 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Máslo na potřetí alobalu 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Rybí filé osolíme a rozložíme na máslem vymazané díly alobalu. Poklademe plátky rajčat, posypeme nadrobno nakrájeným pórkem a doplníme lupínky másla. Citronovou šťávu smícháme s worcesterskou omáčkou, česnekem, mletým pepřem a bazalkou a pak rovnoměrně rozdělíme na filé. Alobal uzavřeme a každý balíček lehce propíchneme špičkou nože. Grilujeme na roštu sedm minut. Podáváme s grilovanými brambory, chlebem nebo pečivem.