

Rybí burgery s chilli dresinkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Ostrá chilli omáčka 2 lžička
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Filety z mořských ryb 4 ks
- Ciabatta 4 ks
- Listy zeleného salátu 4 ks
- Okurka 1 ks
- **CHILLI DRESINK**
- Zelená chilli paprička 1 ks
- Hustý bílý jogurt 200 g
- Strouhaná limetková kůra 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte dresink: všechny potřebné ingredience smíchejte v misce. Můžete přidat pár kapek

olivového oleje. Dresink dejte do lednice.

V misce smíchejte rozmělněný česnek, olivový olej, chilli omáčku, citronovou šťávu, sůl a pepř a marinádou potřete rybí filety. Pak je ogrilujte 4 minuty z každé strany. Ciabatty rozřízněte, spodní díly potřete chilli dresinkem, navrch dejte po listu salátu, pár plátků okurky a na zeleninu posadte rybu, přiklopte vrchním dílem a podávejte.