

Grilované cukety s rybou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Losos 4 ks
- Cukety po 200 g 4 ks
- Česnek 2 stroužek
- Citron 1 ks
- Olivový olej 80 ml
- Drcený barevný pepř - dle chuti 2 špetka
- Mořská sůl - dle chuti 2 špetka
- Několik snítek tymiánu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Porce ryby omyjte, potřete citronovou šťávou a nechte chvíli v chladu odležet. Olej smíchejte s prolisovaným česnekem, drceným pepřem a lístky tymiánu.

2. Cukety omyjte, osušte, nakrájejte podélně na plátky, osolte je a nechte 10 minut vypotit. Potom ryby i cuketu osušte papírovou utěrkou, potřete připraveným olejem a upečte z obou stran na přehřátém grilu. Podle chuti ještě dosolte. Podávejte s pečivem nebo grilovanými bramborami.