

Grilovaný losos v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Losos 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 4 lžička
- Máslo 4 lžička
- Jarní cibulka 1 ks
- Kopr 1 lžička
- Petrželová nať 1 lžíce
- Limetková šťáva 4 lžička

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lososa pokrájíme na 4 filety, posolíme, položíme na alobal, zakápneme olivovým olejem a navrch položíme oříšek másla a trochu pokrájené jarní cibulky spolu s pokrájeným koprem a petrželovou natí. Pokapeme limetkovou šťávou. Zabalíme a grilujeme z obou stran.

