



Grillowany łosoś butterfly

★★★★★ (18)

60 minut

4 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

563 kcal / 1 porcję (256 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 219.98 kcal 11%	Białko 19.36 g 38.72%	Węglowod. 0.25 g 0.09%	Tłuszcze 15.16 g 21.66%	Błonnik 0.10 g 0.4%	GDA 11 %
---	------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------	---------------------------

Składniki

- Łosoś świeży, filet - 1000g
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 20g (2 łyżki stołowe)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Filet łososia umyj i osusz za pomocą papierowego ręcznika. Za pomocą szczypek lub pęsety usuń z ryby ości.

KROK 2: Z oczyszczonej ryby odkrój od filetu tłustszą część brzuszną. Pozostały filet pokrój w plasterki o grubości ok 3 cm jednak pamiętaj, by co drugie cięcie przecinać samo mięso, a skórę pozostawić nienaruszoną (można też kroić w filet w kawałki ok 6 cm, a te później przekrajać na pół pamiętając by nie przekroić skóry).

KROK 3: Tak przekrojone steki otwórz na boki w ten sposób, by skóra łososia znalazła się w środku, a mięso tworzyło "skrzydła motyla". Steki te posmaruj odrobiną oleju, oprósz solą i cytrynowym pieprzem - pozostaw na około 15-30 minut do zamarynowania.

KROK 4: Ułóż na ruszcie do grillowania ryby lub owiń w folię i usmaż na patelni grillowej.

*Podawaj z małymi opiekany ziemniakami i podpieczonym kalafiosem.

Smacznego!

