

Grilovaná treska so zeleninou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Filety umyjeme a osušíme. Každý filet položíme na samostatný kúsok alobalu. Filety osolíme, okoreníme, pokvapkáme citrónovou šťavou, polejeme olejom a zabalíme do alobalu. Grilujeme približne 20 - 25 minút.

Pred podávaním dozdobíme citrónom. Umytú, očistenú zeleninu krátko povaríme v osolenej vode, alebo pripravíme si ju na pare. Cuketu nakrájame na krúžky a z oboch strán opečieme na panvici.

Ingrediencie

- **Mrkva** - 80 g
- **Cuketa** - 120 g
- **Citróny** - 20 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Treska chvostová časť** - 400 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Kel** - 150 g
- **Zelené fazuľové struky** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

