



przepisy.pl

Grillowany karmazyn z masłem ziołowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karmazyn filet - 600 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- bazylia (może być suszona) - 1 łyżeczka
- posiekany ząbek czosnku - 1 sztuka
- sok z 1 cytryny
- sos worcester - 1 łyżeczka
- białe wino - 50 mililitrów
- masło - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, wino, oliwę oraz sok z cytryny, dodaj sól i pieprz.
2. Rybę opłucz i pokrój na porcje, a następnie obtocz w przygotowanej marynacie i wstaw do lodówki na 30 minut, aby się zamarynowała.
3. Miękkie masło wymieszaj z czosnkiem, ziołami oraz sosem Worcester. Dopraw solą i pieprzem.
4. Na rozłożoną folię nałóż wzdłuż masło. Zawień w folię i nadaj formę równego waleczka. Wstaw na kilkanaście minut do lodówki, aby stężało. Po wyjęciu rozwiń z folii i pokrój w grube talarki.
5. Zamarynowaną rybę ułóż na pergaminie do pieczenia. Całość przenieś i ułóż na rozgrzanym grillu – smaż z jednej strony 8 minut pod przykryciem. Gotową rybę podawaj ze świeżą sałatą oraz ziołowym masłem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl