



przepisy.pl

Tuńczyk z koperem włoskim



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży tuńczyk - 400 gramów
- pomidory koktajlowe - 100 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- koper włoski - 100 gramów
- limonka - 1 sztuka
- białe wino - 50 mililitrów
- świeża bazylia - 1 łyżka
- świeży estragon - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso z tuńczyka na 4 steki. Posyp przyprawą Knorr, zalej białym winem i skrop paroma kroplami soku z limonki.
2. Pokrój koper włoski w plastry, pomidorki koktajlowe przekrój na pół, czosnek posiekaj.
3. Pokrojone składniki dodaj do ryby wraz z bazylią i estragonem, po czym zalej oliwą z oliwek.
4. Podziel całość na 4 równe porcje. Zawień każdą z nich w folię aluminiową, tworząc „pakieciki” i ułóż na gorącym grillu. Grilluj przez około 20 minut, następnie podawaj.

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