



przepisy.pl

Turbot z patelni grillowej



Składniki:

- turbot - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- kolendra mielona - 1 łyżeczka
- tymianek - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka

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

 45 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczonego turbota nacieramy sokiem z cytryny, oliwą z oliwek, kolendrą, tymiankiem i łyżką Przyprawy Uniwersalnej Delikat Knorr.
2. Pozostawiamy rybę w marynacie na około 30 minut.
3. Smażymy na rozgrzanej patelni grillowej po 5 minut z każdej strony. Podajemy z ziemniakami i ulubioną surówką.

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