

Filety z lososa na grilu se zázvorovým dipem

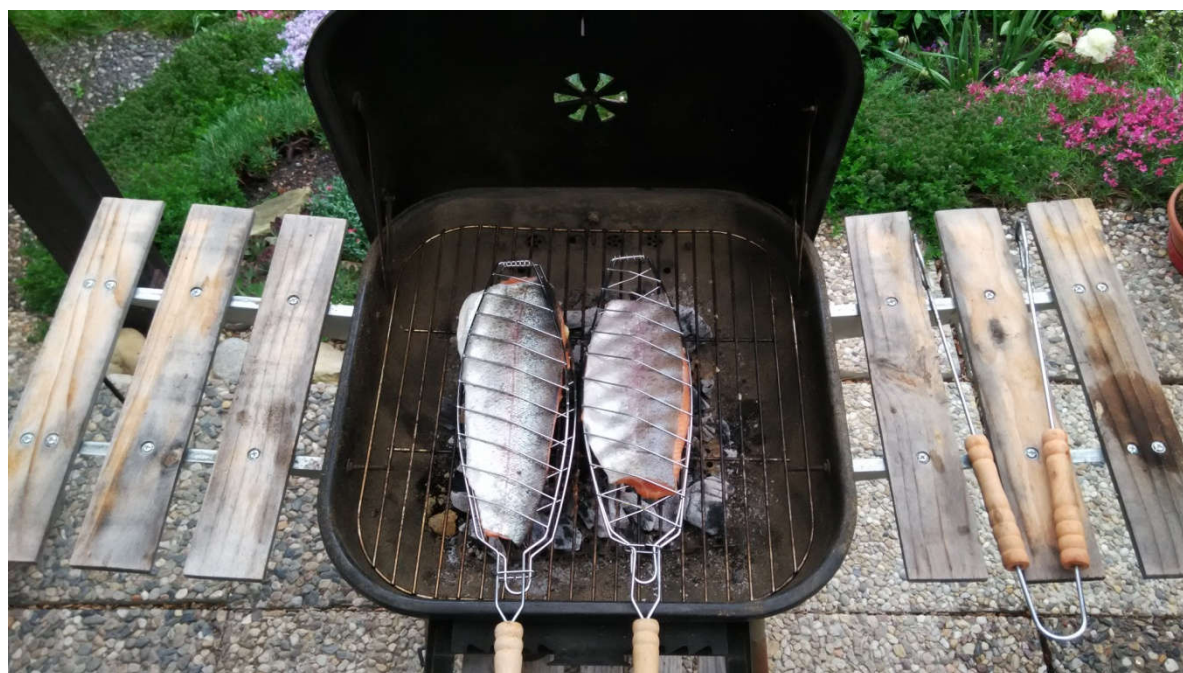
Filety s kůží rozmrazené nebo, lépe, chlazené potřeme podle chuti olejem s bylinkami, rozetřeným česnekem nebo grilovacím kořením na ryby (solení si vyzkoušet-některé grilovací směsi koření již sůl obsahují) a necháme odležet alespoň 1 hodinu před grilováním.

Poznámka: Pokud je rovnou vložíme do rybích držáků, velmi si usnadníme manipulaci při jejich prohlížení a další manipulaci při tepelném zpracování.

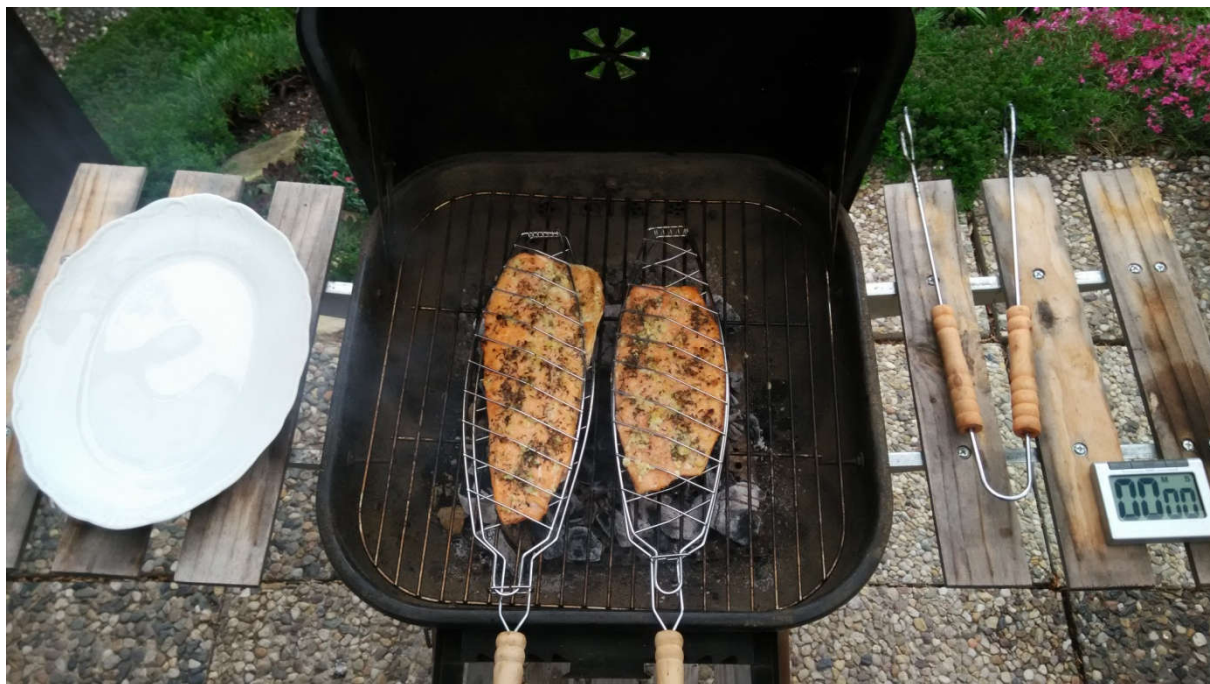


Připravíme si dip, do majonézy vmícháme zázvor v prášku, trochu čili a kari, podle vlastní chuti.

Venkovní gril rozpálíme na teplotu okolo 150 -180 °C a filety položíme na mřížku, nejprve masem dolů k žáru, aby se maso „zatáhlo“ a grilujeme přiklopené, podle tloušťky masa, 5 minut.



Poté otočíme držáky s rybou ,nyní druhou stranou s kůží, dolů k žáru a grilujeme dalších 5 minut, opět přiklopené.



Po uplynutí této doby by měly být filety propečené ale šťavnaté.

Podáváme s přílohou podle chuti třeba se bramborovými hranolky, zeleninou a dipem.



Poznámka: *Takovým způsobem můžeme grilovat s trochou opatrnosti i rybí filety bez kůže – potom je samozřejmě jedno, kterou stranou grilování začínáme.*