

detkityumen.ru

Скумбрия на гриле.



Где готовим?

Другое

Ингредиенты:

Свежая скумбрия - 2 шт., лимон - 1,5 шт., петрушка - 1 пучок, специи.

Приготовление:

Распотрошить и хорошо промыть скумбрию, обсушить бумажным полотенцем. Внутри присыпать специей (у меня "Вкусная соль 7 блюд"). Разрезать половину лимона на кусочки (четвертинки), петрушку промыть и обсушить. Нафаршировать лимоном и петрушкой каждую рыбину. Из целого лимона выжать сок и полить этим соком фаршированную рыбу сверху. Оставить мариноваться примерно на 4 часа (я оставляю на ночь) в холодильнике. Запекать на гриле до золотистого цвета. Приятного аппетита!

26.06.2016

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/422/