



GRILLOWANY DORSZ PODANY NA SAŁACIE RZYMSKIEJ, SELER PIECZONY Z TYMIANKIEM

Przygotowanie:

Dorsza marynować w soku z cytryny i sosie sojowym z przyprawami (min 1 godz). Następnie grillować na patelni grillowej przez chwilę po każdej ze stron (rybę można także upiec). Seler pokroić w dużą kostkę i wymieszać w głębokiej misce z pozostałymi składnikami. Następnie rozłożyć na blaszce do pieczenia i piec przez około 20 min. (180 - 200°C). Podawać razem z rybą na liściu sałaty rzymskiej posypane obficie świeżym tymiankiem (ew. natką pietruszki).

Składniki:

Dors świeży - filet
Sałata rzymska
Sok z cytryny
Sos sojowy
Czarny pieprz
Tymianek

Pieczony seler:

Korzeń selera
Olej rzepakowy
Przyprawy: sól himalajska + pieprz czarny + świeży tymianek