

Fűszeres hal

Hozzávalók:

4 egész hal (kb. 80 dkg) – vörössügér
6 evőkanál citromlé
4 ág kakukkfű
4 kis ág rozmaring
1 rúd fűszeres vaj
1db fokhagymás Family Frost bagett

Elkészítés:

A halat megtisztítjuk, megmossuk, kívül-belül megcsepegtetjük citromlével és sóval beszórjuk. A kakukkfű és rozmaring ágait leöblítjük.

A vajat szeletekre vágjuk, mindegyik halra 1-1 ág kakukkfűvel és rozmaringgal, illetve egy szelet vajjal alufóliába csomagoljuk. A halat a grillrácsra fektetjük, és mindkét oldalát kb. 10 percig grillezzük. Fokhagymás bagettet, salátát kínáljunk hozzá.

Munka: kb. 30 perc

Fogyasztható: kb. 50 perc múlva