

Roston sült lazac

Hozzávalók 4 személyre:

4db vadlazac

só

80g vaj vagy 1 dl olaj

köménymag

citromlé

Elkészítés:

A lazacot megtisztítjuk, megmossuk, megtöröljük. Bedörzsöljük sóval, és megcsepegtetjük citromlével. Ráakjuk az előmelegített grill rostjára, vagy a forró serpenyőbe rakjuk, amibe olajat vagy vajat teszünk. Meghintjük őrölt köménymaggal, és mindkét oldalukat grillezzük. Sütés közben a kisült lével, vagy zsiradékkal kenegetjük. Amikor a halak megsültek, tálra helyezzük, meglocsoljuk a levével és citromkarikákkal díszítjük. Tálalhatjuk zsírban sült burgonyával, vagy burgonyapürével.

Elkészítési idő: 45 perc