

Лосось на гриле с зеленым маслом

Время приготовления: 30 минут Сложность: Легко

Выход готового блюда в 1 порции: 4 порции



МЫ ВАМ ПРИВЕЗЁМ (В РАСЧЁТЕ НА 1 ПОРЦИЮ):

Чеснок	4 гр
Тимьян	6 гр
Розмарин	10 гр
Петрушка	30 гр
Масло сливочное	130 гр
Лосось филе на коже	450 гр

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



Шаг 1

1. От куска сливочного масла отрежьте небольшой кусок (10гр), он понадобится нам для натирания лосося. Для зеленого масла размягчите сливочное масло при комнатной температуре (или поставьте в микроволновку буквально на 20–30 сек.). Удалите у петрушки стебли (сохраните их), листочки порубите. Раздавите, очистите и порубите чеснок.



Шаг 2

2. Сложите листья петрушки и чеснок в ступку, посыпьте солью и перцем, растолките в кашицу. Или смешайте все в блендере.



Шаг 3

3. Смешайте кашицу из зелени с чесноком со сливочным маслом до однородности. Выложите зеленое масло на кусок пленки, сформируйте колбаску, заверните в пленку в два слоя, закрутите концы и положите масло в морозильник минимум на 30 мин.



Шаг 4

4. Очистите кожу лосося от чешуи. Пройдитесь пальцами по филе, чтобы определить, остались ли там кости. Если почувствуете, что остались, вытащите их пинцетом или пальцами, придерживая конец косточки между пальцем и ножом.



Шаг 5

5. Натрите филе со всех сторон солью, перцем и кусочком сливочного масла. Можете использовать и растительное масло. Уложите на сложенный втрое лист фольги всю зелень, немного помяв ее руками. На нее положите рыбу.



Шаг 6

6. Сверните из фольги «конверт», чтобы над рыбой осталось немного свободного места. Жарьте над хорошо прогоревшими углями, не переворачивая, 15 мин. Подавайте с зеленым маслом.