

Frigărui din pește

20–30 Min.

Pregătire

1. Amestecați amestecul de condimente de pește Kotányi Grill cu uleiul de măsline într-un castron.
2. Așezați cu grijă fileul de pește pe frigăruile de lemn pe lungime.
3. Așezați frigăruile la grătar aproximativ 2 minute pe fiecare parte.
4. Luați de pe foc și ungeți repede cu amestecul de condimente-ulei.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

12 bucăti	File la alegere de pește de apă dulce (păstrăv somon)
4 lingură	Ulei de măsline
4 lingură	Grill pește amestec de asezonare
12	Frigarui din lemn (aprox. 15 cm lungime)