

# grillowany łosoś spod zielonej oliwki :)

Łosoś zdecydowanie należy do moich najbardziej ulubionych ryb. W duecie z oliwkami, które również zajmują u mnie bardzo wysokie notowania staje się danie idealnym i to nie tylko pod względem „smakowym”, ale przede wszystkim prozdrowotnym, ponieważ zarówno łosoś jak i oliwki zawierają bardzo dużo kwasów omega-3!

## **Składniki:**

- 1 szklanka pokrojonych zielonych oliwek ,
- 2 ząbki czosnku drobno posiekanego,
- 2 łyżeczki otartej skórki z pomarańczy,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- 2 łyżeczki drobno posiekanego świeżego tymianku,
- 1/4 szklanki posiekanych listków natki pietruszki,
- sól morska i świeżo utarty pieprz,
- 4 porcje grillowanego łososa.



## Wykonanie:

1. W średniej misce mieszamy oliwki, czosnek, otartą skórkę z cytryny, oliwę i tymianek następnie solimy i pieprzymy do smaku. odstawiamy na 30 minut.
2. Kawałki łososia nacieramy solą i pieprzem oraz skrapiamy oliwą. Grillujemy na złotobrazowy kolor z każdej strony po 3-4 minuty zaczynając od strony ze skórką.
3. Kawałki łososia przekładamy na talerz i dekorujemy z góry relish'em z oliwek.



*\*receptura: „Bobby Flay’s Grill It”*