



Sposób przygotowania

Pomidory pokroić na mniejsze kawałki. Następnie lekko zgnieść. Wymieszać z octem i kilkoma łyżkami oliwy. Na koniec doprawić do smaku solą, pieprzem i siekanymi ziołami. Rybę oczyścić i zgrillować. Przed podaniem polać sosem.

Grillowana ryba z sosem vierge



Składniki

- 1 świeża ryba (pstrąg lub okoń morski)
- 300 g kolorowych pomidorów cherry
- 2 łyżki octu winnego
- 100 ml oliwy
- świeży tymianek lub bazylia
- sól
- pieprz