

Сибас

 40-50 минут

Вам понадобится

Сибас	400 г / 1 шт
Сок лимонный	60 мл
Масло оливковое	30 мл
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1** Рыбу очистить и промыть. Выложить тушку в отдельную емкость.
- 2** Смешать оливковое масло, лимонный сок, соль и специи. Залить рыбу полученным маринадом и поставить в холодильник на 30 минут.
- 3** Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 210°. Затем установить температуру нижнего нагревателя 210°. Время приготовления 13-15 минут. После звукового сигнала открыть крышку, выложить рыбу. Закрыть крышку. Нажать «Старт».