

Мидии на гриле

Вам понадобится

Мидии (в раковинах)	200 г
Чеснок	5 г
Зелень	5 г
Сок лимонный	30 мл
Соль	по вкусу

Приготовление

- 1 Мидии промыть и очистить от песка и водорослей. Чеснок и зелень измельчить. В отдельной емкости смешать лимонный сок с чесноком, зеленью и солью.
- 2 Мидии выложить на решетку, полить соусом. Установить решетку на верхний уровень печи.
- 3 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 230 °с, время приготовления 10 минут, включить верхний ТЭН.