

## Łosoś z grilla na maśle klonowym i tequili



2 porcje



25 minut +  
oczekiwanie



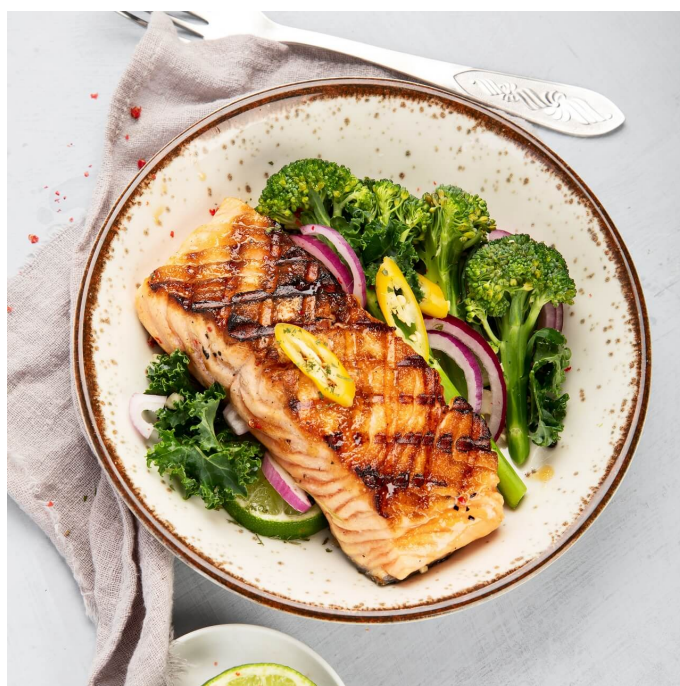
na tequili

### Składniki

Liczba porcji: 2

- 400 g filetu z łososia
- 60 ml syropu klonowego
- 60 ml tequili
- 1 łyżka masła
- 2 łyżeczki mielonego imbiru

sól, pieprz



### PRZYGOTOWANIE:

1. Tequilę wymieszać z syropem klonowym, mielonym imbirem oraz dużą szczyptą soli i pieprzu.
2. Łososia zalać i natrzeć przygotowaną zalewą, po czym wstawić do lodówki na 2-3 godziny.
3. Rybę wyjąć, a marynatę przelać do rondelka. Dodać masło i całość doprowadzić do wrzenia. Następnie gotować na średnim ogniu, aż płyn zgęstnieje.
4. Łososia ułożyć na tacy na rozgrzanym ruszcie skórą do góry. Grillować przez 4-5 minut.
5. Rybę ostrożnie odwrócić i posmarować przygotowaną glazurą. Piec przez kolejne 4-5 minut (ostatecznie czas grillowania zależy od grubości ryby).

**Sprawdź też! [Dlaczego warto marynować mięso w alkoholu?](#)** (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/losos-z-grilla-na-masle-klonowym-i-tequili/>