

Ostrygi grillowane



Sprawdzony przepis na grillowane ostrygi z sokiem z cytryny podawane na soli morskiej.

Potrzebne składniki:

- 6 szt. ostryg
- 50-100 g soli morskiej (do dekoracji)
- 1 cytryna

Przygotowanie:

- 1** Ułóż ostrygi na rozgrzanym grillu. Poczekaj 15 min. aż muszle otworzą się.
- 2** W międzyczasie przygotuj cytrynę, następnie posyp deskę solą morską.
- 3** Otwarte ostrygi odetnij od górnej skorupy, odłóż i połóż na soli. Na koniec polej ostrygi sokiem z cytryny.