

# Marináda na grilování ryb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 1

- **marináda**
- balzamový ocet 1 lžíce
- citron 1 ks
- sójová omáčka 1 lžíce
- olej 3 lžíce
- med 1 lžička
- tabasco 1 lžička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Z citronu vymačkáme šťávu a připravíme si ostatní ingredience.

Do misky si dáme šťávu z citronu, sójovou omáčku, tabasco, sůl, pepř, med a balzamický ocet. Všechny ingredience promícháme, aby se dobře rozpustily. Pak pomalu a pečlivě přimícháváme olej.

Rybu marinádou během grilování potíráme a těsně před jeho koncem ještě jednou potřeme, dodáme tím rybě zvlášť výrazné aroma.

