

Сибас на гриле

Сейчас увидеть сибас можно не только в ресторанах, но и вполне купить в супермаркете.



Ингредиенты

Сибас	3 шт.
Лук красный	1 шт.
Лимон	2 шт.
Соль морская	1 ч.л.
Оливковое масло	4 ст.л.
Базилик	30 г
Чеснок (зубчик)	2 шт.
Перец молотый (черный)	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Рыбку выпотрошить (если продавалась непотрошенная) , помыть, обсушить, натереть солью.

Смешать в чашке давленый чеснок с оливковым маслом, молотым перцем и мелкопорезанным базиликом.

2 Шаг 2



Залить смесью рыбу. Лимон порезать кружочками, луковицу тоже, положить сверху на рыбку, закрыть пленкой посудину и отправить в холодильник мариноваться на несколько часов

3 Шаг 3



Можно готовить и на решетке в духовке, но на гриле рыба получится ароматнее. Достаем решетку для гриля, кладем туда рыбку

4 Шаг 4



Обжариваем с двух сторон. Слегка опрыскиваем водичкой, как шашлык, при необходимости, не допуская пережаривания рыбки.

5 Шаг 5



Вынимаем готовую рыбку, и подаем с зелеными листьями салата.

Белое вино тоже будет кстати!