

File de crap cu legume la grătar

Ingrediente

Preparare

Se taie fileul de crap în trei bucăți, se sarează și se piperează. Se taie legumele în felii mai groase, se sarează și se piperează. Se presară uleiul de măsline peste legume și pește, ca să evităm arderea pe grătar. Se setează grătarul la temperatură medie, se așază pe o parte peștele cu pielea în jos, pe cealaltă parte legumele. Peștele și legumele se întorc cu grijă după 2 minute. Timp de prăjit: aprox. 4-5 minute. În timp ce se prăjesc, se pune puțin zahăr pe roșii, lăsându-le să se caramelizeze. La servire, se pun pe farfurie mai întâi legumele, apoi peștele, după care se presară cu marinată.