

Tonhal steak zöld salátával és citrommal



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

2 tonhal steak

Só és bors

1 ev. kanál olívaolaj

100 g vegyes salátalevél

1 citrom leve

1 ev. kanál extra szűz olívaolaj

Elkészítés

Elkészítés:

A tonhal steakeket sózd és borsozd, majd kend be olívaolajjal.

Grillezd a tonhalat oldalanként 2-3 percig, amíg éppen átsül.

A salátaleveleket locsold meg citromlével és extra szűz olívaolajjal.

Tálald a tonhal steaket a friss salátával és citrommal.

Jó étvágyat hozzá!