

# (odc.37) halibut z grilla

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.37)

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

1 tusza halibuta – wypatroszona, bez głowy  
2 duże pęczki natki pietruszki  
koper włoski  
świeże lub suszone liście laurowe  
sól

## **Przygotowanie**

Rybę piecze się na dużym, ziemnym grillu pod węglami. Na dużej płachcie folii aluminiowej położyć połowę ziół, a na nich rybę. Obficie posolonego halibuta obłożyć pozostałymi ziołami i szczelnie zawinąć w folię. Ułożyć rybę w stalowym koszu. Wyjąć z grilla część węgla, a w tym miejscu postawić kosz. Przykryć rybę rozżarzonymi węglami i piec ok. 45 minut. Wbić czubek noża w mięso – jeśli po wyjęciu jest ciepły, ryba jest gotowa.

© Jamie Oliver