Крылья ската без кожи «Огненный прибой»

Ингредиенты:

- Крылья ската (очищенные от кожи)

- Маринад: сок лайма, чили хлопья, имбирь, масло раст

- Гарнир: салат из микс салат ,манго, авокадо и кинзы

- Соус: тайский сладко-острый (чили, рыбный соус, фруктовый сироп )

Приготовление:

1. Замаринуйте скат на 2 часа в смеси лайма, чили и раст масла.

2. Обжарьте на решетке гриля по 4-5 минут с каждой стороны.

3. Подавайте на листьях салата, с гарниром из манго и авокадо. Полейте соусом.

Совет шефа: \*Не пересушите — скат должен оставаться сочным, как океанская волна.\*