**Рецепт скумбрии на мангале на решетке**

**Продукты для приготовления**

Скумбрия – 1200 г

**Для маринада**

Острый томатный соус – 100 г

Чеснок – 3 зубчика

Растительное масло – 2 ст. л.

Специи для рыбы – 1 ч. л.

Соль, перец – по вкусу

**Пошаговое приготовление**

Шаг 1

Размораживаем скумбрию, удаляем внутренности, голову, хвост и плавники. Разрезаем рыбу по спинке, удаляем центральную кость и черную пленку. Промываем.

Шаг 2

Приготовим маринад для скумбрии.

Для маринада смешиваем в миске острый кетчуп чили, растительное масло, специи для рыбы, соль и черный перец.

Шаг 3

Смазываем филе скумбрии с двух сторон маринадом. Изнутри натираем мелко нарезанным чесноком.

Шаг 4

Складываем филе рыбы в ёмкость и оставляем мариноваться при комнатной температуре на 1-2 часа. Решетку для гриля необходимо смазать растительным маслом и уложить на неё рыбу.

Шаг 5

Устанавливаем решетку на мангал и готовим около 15 минут (если скумбрия крупная), периодически переворачивая решетку.

Шаг 6

Скумбрия на мангале на решетке для гриля приготовлена. Подаем с гарниром, овощами и зеленью.

Приятного аппетита!