



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Филе от пъстърва
2 стръка	Зелен лук
4 листа	Маруля
1 бр.	Багета
Половин	Краставица
1 бр.	Морков
2 с.л.	Майонеза
1 бр.	Лимон
2 с.л.	♦ Грил риба
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

Багета с пъстърва и свежи зеленчуци

⌚ 30—35 Минути



Подготовка

- 1 Овкусете пъстървата с микса за Грил риба и опържете на тиган от двете страни.
- 2 Измийте зеления лук, краставицата и моркова и нарежете на фини лентични. Измийте листата от маруля.

СЪВЕТ: Можете да нарежете моркова и краставицата на спирала като спагети.

- 3 Разполовете багетата хоризонтално и намажете и двете парчета с майонеза отвътре. Поръсете със зелен лук, сол и пипер на вкус. Добавете зеленчуците и рибата. Изтискайте малко пресен лимонен сок върху филетата от пъстърва и се насладете.

