



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Lazacfilé
50 ml	Olívaolaj
3	Citrom
2	Fokhagyma
2	Vörshagyma
1 ek	♦ Petrezselyem, szeletelt
	Só és bors ízlés

Citromos lazacnyárs

⌚ 60–70 Perc 

Elkészítés

- 1 A lazacról eltávolítjuk a bőrt, majd nagyobb kockákra vágjuk. A fa nyársakat legalább 30 percre hideg vízbe áztatjuk.
- 2 Egy kisebb tálban összekeverjük az olívaolajat, a reszelt fokhagymát, a fűszereket, valamint egy citrom reszelt héját és levét. A lazachoz adjuk, majd alaposan összeforgatjuk.
- 3 A hagymát nagyobb darabokra vágjuk, a maradék citromot pedig felszeleteljük.
- 4 A lazacot, a hagymát és a citromszeleteket felváltva a nyársra húzzuk.
- 5 A grillt vagy grillserpenyőt előmelegítjük, és enyhén kiolajozzuk.
- 6 A nyársakat oldalanként kb. 5 percig grillezzük.
- 7 Frissen aprított petrezselyemmel megszórva, extra citromgerezdekkel tálaljuk.

