



Grilani losos s krumpir salatom

⌚ 30–35 Min   

Priprema

- 1 Krumpir kuhajte 15–20 minuta dok ne omekša. Ocijedite i ostavite da se kratko ohladi.
- 2 Pomiješajte sve sastojke za dresing i prelijte preko krumpira. Lagano promiješajte.
- 3 Losos posolite, popaprite i pospite paprikom. Pecite na grill tavi 4 minute s jedne strane, zatim okrenite i pecite još 3–4 minute.
- 4 Poslužite losos uz krumpir salatu.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Fileta lososa
0.5 žličice	♦ Paprika slatka delikatesna mljevena
0.5 žličice	♦ Morska sol
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni
1 kg	Mladog krumpira

Za dresing:

30 g	Kapara
0.5 kom	Ljubičastog luka, sitno nasjeckanog
2 žlice	Dijon senfa
1 žličica	♦ Kopar usitnjeni
2 žlice	Vinskog octa
4 žlice	Maslinovog ulja
1 žličica	Meda
	Sol i papar, po ukusu

