



Grilani losos sa šparogama

🕒 20–25 Min   

Priprema

- 1 Filete lososa prebrišite papirnatim ručnikom i premažite polovicom maslinovog ulja. Začinite ribu Grill Smoked začinom s obje strane.
- 2 Šparoge očistite tako da im odlomite donji, drvenasti dio, a zatim ih također premažite s malo maslinovog ulja i začinite s Grill Vegetables začinom.
- 3 Zagrijte grill (možete peći na roštilju, električnom roštilju ili grill tavi) na srednje jaku vatru. Filete lososa stavite prvo na rešetku kožom prema dolje i pecite oko 5 minuta, dok koža ne postane hrskava i lako se odvaja od grilla. Okrenite i pecite još 3-5 minuta, ovisno o debljini fileta.
- 4 Šparoge stavite uz ribu i pecite ih nekoliko minuta, uz povremeno okretanje, dok ne dobiju tamne tragove grilla, ali ostanu lagano hrskave. Poslužite odmah, uz par kapi limunovog soka.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

450 g	Lososa s kožom (2 komada)
300 g	Šparoga (debljih)
0.5 žlice	♦ Grill Smoked
0.5 žlice	♦ Grill Vegetables
20 ml	Maslinovog ulja
	Limun, za serviranje

