

# 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 |