



Грилована съомга с картофена салата

⌚ 35—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Филе от съомга
1 kg	Картофи, дребни
½ ч.л.	♦ Морска сол
½ ч.л.	♦ Черен пипер на зърна
½ ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален

За дресинга

30 g	Каперси
Половин	Червен лук
2 с.л.	Дижонска горчица
1 ч.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
2 с.л.	Винен оцет
4 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	Мед
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Сварете картофите в подсолена вода за 15-20 минути, докато омекнат. Отцедете водата и ги оставете да поуцстинат.
- 2 Нарежете лука на ситно и добавете към картофите. Разбъркайте необходимите съставки за дресинга и залейте картофите и лука.
- 3 Овкусете съомгата със сол, черен и червен пипер. Гриловайте от страната на кожата за 4 минути. Обърнете филетата и гриловайте още 3 минути.

СЪВЕТ: Можете да пригответе съомгата също на фурна или тиган.

- 4 Сервирайте грилованите филета от съомга с картофената салата и се насладете!

