



Grillowany łosoś z sałatką ziemniaczaną

🕒 30–35 Min

Przygotowanie

- 1 Ugotuj ziemniaki w osolonej wodzie przez 15–20 minut, aż będą miękkie. Odcedź i lekko przestudź.
- 2 W misce połącz wszystkie składniki dressingu i polej nim ziemniaki. Delikatnie wymieszaj.
- 3 Dopraw łososa solą, pieprzem i papryką. Grilluj skórą do dołu przez 4 minuty, następnie odwróć i grilluj kolejne 3–4 minuty.
- 4 Podawaj grillowanego łososa z sałatką ziemniaczaną.

Składniki - Ilość osób: 4

🍴 = Kotányi Produkte

Składniki:

4 szt	Filet z łososa
0.5 łyżeczki	🍴 Papryka Słodka mielona
0.5 łyżeczki	Sól
0.25 łyżeczki	Pieprz czarny
1 kg	Młode ziemniaczki

Na dressing

30 g	Kapary odsączone
0.5 szt	Cebula czerwona, drobno posiekana
2 łyżki	Musztarda Dijon
1 łyżeczka	🍴 Koper cięty
2 łyżki	Ocet winny
4 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Miód
	Sól i pieprz do smaku

