

Grillowany łosoś z sałatką ziemniaczaną

30–35 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Składniki:

4 szt	Filet z łososia
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

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 łososia solą, pieprzem i papryką. Grilluj skórą do dołu przez 4 minuty, następnie odwróć i grilluj kolejne 3–4 minuty.
4. Podawaj grillowanego łososia z sałatką ziemniaczaną.