

Grillowany łosoś ze szparagami

20–25 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

450 g	Filet z łososia ze skórą (2 porcje)
300 g	Grube szparagi
0.5 łyżki	Grill Klasyczny mieszanka przyprawowa
0.5 łyżki	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa
20 ml	Oliwa z oliwek
	Cytryna do podania pokrojona w ćwiartki

Przygotowanie

1. Osusz filety z łososia papierowym ręcznikiem i posmaruj połową oliwy z oliwek. Następnie dopraw przyprawą Kotanyi Grill klasyczny z obu stron.
2. Odetnij zdrewniałe końcówki szparagów. Posmaruj je oliwą i oprósz przyprawą Kotanyi Grill do warzyw.
3. Rozgrzej grill (ogrodowy, elektryczny lub patelnię grillową) do średnio wysokiej temperatury. Ułóż łososia skórą do dołu i grilluj przez około 5 minut, aż skórka stanie się chrupiąca i łatwo odejdzie od rusztu. Obróć i grilluj jeszcze 3–5 minut, w zależności od grubości filetów.
4. Dodaj szparagi na grill i smaż przez kilka minut, co jakiś czas obracając, aż lekko się przypieką, ale pozostaną jędrne. Podawaj od razu z odrobiną soku z cytryny.