



Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

2 ks	Filety z lososa (približne po 200 g)
2 ks	Jarná cibul'ka
2 ks	Paprika
1 ks	Cuketa
0.5 ks	Citrón, vyžmýkaný
5 PL	Olivový olej
1 PL	♦ Koreninová soľ na Ryby

Jednoduchý losos s restovanou zeleninou

🕒 20–25 Min   

Príprava

- 1 Na marinádu zmiešajte olivový olej a citrónovú šťavu s koreninovou zmesou Kotányi.
- 2 Nakrájajte papriku na kúsky, cuketu na tenké plátky a jarnú cibul'ku na kolieska.
- 3 Poukladajte zeleninu na plech alebo do pekáča a rovnomerne ju potrite marinádou. Filety lososa poukladajte na zeleninu a potrite zvyšnou marinádou.
- 4 Všetko pečte minimálne 14 minút v rúre predhriatej na 170 °C (teplovzdušná) a podávajte.

