



Losos na citrusnom voću

🕒 15–30 Min 

Priprema

- 1 Citrusno voće narežite na ploške debljine oko 5 mm.
- 2 Losos podijelite na dva jednaka komada i začinite.
- 3 Na rešetku roštilja složite podlogu od ploški citrusa pa na njih stavite ribu tako da koža bude okrenuta prema gore. Pecite oko 10 minuta sa zatvorenim poklopcem roštilja.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Fileta lososa
3 kom	Citrusnog voća (limeta, naranča, limun,..)
1 žličica	♦ Grill Vegetables

