



Losos na žaru s krompirjevo solato

🕒 35—40 Min   

Priprava

- 1 Krompir kuhajte v osoljeni vodi 15 do 20 minut, da se zmehča. Odcedite in rahlo ohladite.
- 2 V skledi zmešajte vse sestavine za preliv in ga prelijte čez krompir. Nežno premešajte.
- 3 Lososa začinite s soljo, poprom in papriko. Pecite na žaru s kožo navzdol 4 minute, nato obrnite in pecite še 3 do 4 minute.
- 4 Postrezite z aromatično krompirjevo solato.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Fileji lososa
0.5 čajne žličke	♦ Paprika sladka
0.5 čajne žličke	♦ Sol himalajska
0.25 čajne žličke	♦ Poper črni mleti
1 kg	Mladega krompirja

Dressing:

30 g	Kapre, odcejene
0.5	Rdeče čebule, drobno sesekljane
2 žlici	Dijonske gorčice
1 žlica	♦ Koper rezani
2 žlici	Vinskega kisa
4 žlice	Oljčnega olja
1 čajna žlička	Medu
Sol in poper po okusu	

