



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

450 g	Lososova fileja s kožo (2 kosa)
300 g	Špargljev
0.5 žlice	♦ Žar smoked, začimbna mešanica
0.5 žlice	♦ Žar zelenjava, začimbna mešanica
20 ml	Olivnega olja
	Limona za serviranje

Losos na žaru s šparglji

🕒 25–30 Min   

Priprava

- 1 Lososova fileja osušite s papirnato brisačo in premažite s polovico olivnega olja. Na obeh straneh ju začinite z mešanico Žar Magic Dust.
- 2 Odrežite olesenele dele špargljev. Premažite jih z olivnim oljem in začinite z mešanico Grill Vegetables.
- 3 Zagrejte žar (zunanji, električni ali žar ponev) na srednje visoko temperaturo. Lososa položite na žar s kožo navzdol in pecite približno 5 minut, dokler koža ne postane hrustljava in se zlahka odlepi. Obrnite in pecite še 3–5 minut, odvisno od debeline fileja.
- 4 Šparglje položite na žar in jih nekaj minut pecite, občasno obrnite, dokler niso rahlo ožgani, a še vedno čvrsti. Takoj postrezite in po želji pokapajte z limoninim sokom.

