



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

2 kom	Losos fileta (200g svaki)
2 kom	Mladog luka
2 kom	Crvenih paprika
1 kom	Tikvica
0.5 kom	Limuna, iscijedenog
5 žlice	Maslinovog ulja
1 žlica	♦ Grill Riba

Losos s povrćem iz pećnice

🕒 20–25 Min 

Priprema

- 1 Za marinadu pomiješajte maslinovo ulje, limunov sok s Kotányi GRILL riba mješavinom začina.
- 2 Papriku narežite na komade, tikvicu na tanke ploške, a mladi luk na kolutiće.
- 3 Povrće stavite u lim za pečenje ili u tepsiju i ravnomjerno ga premažite marinadom. Na povrće poslažite filete lososa i premažite preostalom marinadom.
- 4 Sve pecite najmanje 14 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici na 170 °C i uživajte.

