



Nabodala z lososom in limono

🕒 60–70 Min   

Priprava

- 1 Lososu odstranite kožo in ga narežite na kocke. Lesena nabodala namočite v hladni vodi vsaj 30 minut.
- 2 V manjši skledi zmešajte oljčno olje, nariban česen, zelišča, lupinico in sok ene limone. Dodajte lososa in dobro premešajte, da se marinada enakomerno porazdeli.
- 3 Čebulo narežite na večje kose, preostali limoni pa na rezine.
- 4 Na nabodala izmenično natikajte kose lososa, čebule in limonine rezine.
- 5 Segrejte žar ali žar ponev in jo rahlo naoljite.
- 6 Nabodala pecite približno 5 minut na eni strani, nato jih obrnite in pecite še 5 minut oziroma dokler losos ni pečen.
- 7 Postrezite posuto s sveže sesekljanim peteršiljem in z dodatnimi krhliji limone.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Fileja lososa
50 ml	Oljčnega olja
3	Limone
2	Stroka česna
2	Rdeči čebuli
1 čajna žlička	♦ Timijan zdrobljeni
1 čajna žlička	♦ Peteršilj zdrobljeni
	Sol in poper po okusu

