

Ražnjići s lososom i limunom

60—70 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Fileta lososa
50 ml	Maslinovo ulje
3	Limuna
2	Češnja češnjaka
2	Ljubičasta luka
1 žličica	Majčina dušica usitnjena
1 žličica	Peršin usitnjeni
	Sol i papar, po ukusu

Priprema

1. Skinite kožu s lososa i narežite ga na kockice. Štapiće za ražnjiće namočite u hladnoj vodi najmanje 30 minuta.
2. U maloj zdjeli pomiješajte ulje, naribani češnjak, začine te sok i koricu jednog limuna. Dodajte lososu i dobro promiješajte.
3. Ljubičasti luk narežite na kockice, a preostale limune na kriške.
4. Na štapiće naizmjenično nabadajte komade lososa, luk i kriške limuna.
5. Zagrijte roštilj ili grill tavu i lagano nauljite.
6. Pecite ražnjiće 5 minuta s jedne strane, zatim ih okrenite i pecite još 5 minuta.
7. Poslužite posipano svježim peršinom i uz dodatne kriške limuna.