



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	

Ražnjići s lososom i limunom

⌚ 60–70 Min   

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 limone 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.

