



# Somon pe pat de citrice

🕒 15–30 Min. 

## Pregătire

- 1 Tăiați citricele în felii de aproximativ 5 mm grosime.
- 2 Împărțiți somonul în două bucăți egale și condimentați cu amestecul de condimente Grill Pește.
- 3 Așezați un pat de felii de citrice pe grătar și așezați peștele pe el cu partea de piele în sus. Acum gătiți timp de aproximativ 10 minute cu capacul închis.

## Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Somon file
3 bucăți	Citrice (Lime, potocale, lămâi,..)
1 lingură	♦ Grill pește amestec de aseasonare

