

Somon pe pat de citrice

15—30 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

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

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 inchis.