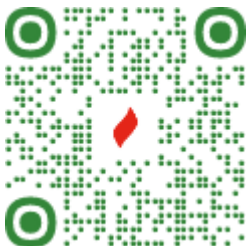




Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

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



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.