



Шишчета със сьомга, лимони и червен лук

⌚ 60–70 Минути   

Подготовка

- 1 Махнете кожата от сьомговите филета и ги нарежете на кубчета. Накиснете дървени шишчета в студена вода за половин час.
- 2 В малка купа разбъркайте зехтина с чесън на гранули, мащерка, магданоз и настърганата кора и сока от един лимон. Добавете морска сол и черен пипер. Залейте сьомгата със сместа и разбъркайте добре.
- 3 Нарежете червения лук на четвъртинки и разделете отделните слоеве. Нарежете лимоните на кръгчета, а след това на четвъртинки.
- 4 Набучете сьомгата на шишчетата, като я редувате с лук и лимон. Пригответе на скара, грил тиган или във фурната.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Филе от сьомга
50 ml	Зехтин
3 бр.	Лимони, нетретиран
2 бр.	Червен лук
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

