



Somon cu legume prăjite

🕒 20–25 Min. 

Pregătire

- 1 Pentru marinadă, amestecați uleiul de măsline și sucul de lămâie cu Amestecul de aseasonare de la Kotányi.
- 2 Tăiați ardeii grași în bucăți, dovlecelul în felii subțiri și ceapa verde rondele.
- 3 Așezați legumele pe o foaie de copt sau într-o tavă și întindeți marinada uniform peste ele. Așezați fileurile de somon pe legume și ungeți cu marinada rămasă.
- 4 Coaceți totul pentru cel puțin 14 minute în cuptorul preîncălzit la 170 °C (convecție) și savurați.

Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

2 bucăți	Somon file (aprox. 200g fiecare)
2 bucăți	Ceapă verde
2 bucăți	Ardei gras
1 bucată	Dovlecei Zucchini
0.5 bucată	Lămâie, stoarsă
5 linguri	Ulei de măsline
1 lingură	♦ Grill pește amestec de aseasonare

