



# Somon cu legume prăjite

⌚ 20–25 Min. 🍲 🍲 🍲

## Pregătire

- 1 Pentru marinadă, amestecați uleiul de măslini și sucul de lămâie cu Amestecul de asezonare de la Kotányi.
- 2 Tăiați ardeii grasi 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 ungeti cu marinada rămasă.
- 4 Coaceți totul pentru cel puțin 14 minute în cuptorul preîncălzit la 170 °C (convecție) și savurați.

## Ingrediente 2 Portii

◆ = 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 măslini
1 lingură	◆ Grill pește amestec de asezonare

