

Somon cu legume prăjite

20–25 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

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

Pregătire

1. Pentru marinadă, amestecați uleiul de măsline 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 ungeți cu marinada rămasă.
4. Coaceți totul pentru cel puțin 14 minute în cuptorul preîncălzit la 170 °C (convecție) și savurați.