



Sočen lososov steak s krompirjevimi krlji

⌚ 30—40 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kosi	Lososovih steakov (po pribl. 200 g)
800 g	Trdega oz. voskastega krompirja
4 žlice	Oljčnega olja
4 žlice	Sončničnega olja
4 celi	Paradižniki v grozdu
1 cela	Limona
4 žličke	Limona
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni mleti

- 1 Pečico pri vključenem ventilatorju segrejte na 200 °C.
- 2 Krompir temeljito operite in narežite na enako velike krlje. V skledi ga marinirajte s 4 žlicami oljčnega olja, nato pa začinite s soljo in poprom. Razporedite ga po nizkem pekaču, obloženem s papirjem za peko. Pazite, da se krlji med seboj ne dotikajo. Dajte v pečico in pecite pribl. 25 minut. Po 10 minutah pečenja krlje obrnite.
- 3 Lososove steake splaknite s hladno vodo in jih dobro osušite s papirnato brisačo. Začimbno mešanico za ribe na žaru Kotányi in sončnično olje zmešajte v marinado, ki jo nato vtrite v lososove steake.
- 4 Paradižnike operite in razpolovite. Premažite jih z malo oljčnega olja, nato pa začinite s soljo in poprom.
- 5 Lososove steake na žaru pecite pribl. 5 minut na vsaki strani. Tudi razpolovljene paradižnike pecite na žaru, dokler ne dobijo temnih sledi od pečenja.
- 6 Lososove steake po okusu začinite s soljo, poprom in malo limoninega soka. Steake skupaj s krompirjevimi krlji in popečenimi paradižniki naložite na krožnike ter postrezite.

