



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

400 g	Filet z łososia
50 ml	Oliwa z oliwek
3 szt	Cytryna
2 szt	Ząbek czosnku
2 szt	Czerwona cebula
1 łyżeczka	♦ Tymianek otarty
1 łyżeczka	♦ Pietruszka zielona cięta
	Sól i pieprz do smaku

Szaszłyki z łososiem i cytryną

🕒 30–40 Min   

Przygotowanie

- 1 Usuń skórę z łososia i pokrój go w kostkę. Drewniane patyczki do szaszłyków namocz w zimnej wodzie przez co najmniej 30 minut.
- 2 W małej misce wymieszaj oliwę z oliwek, starty czosnek, zioła, skórkę oraz sok z jednej cytryny. Dodaj łososia i dokładnie wymieszaj, aby równomiernie pokryć go marynatą.
- 3 Pokrój cebule na większe kawałki, a pozostałe cytryny w plastry.
- 4 Nadziewaj na patyczki na przemian kawałki łososia, cebuli i plasterki cytryny.
- 5 Rozgrzej grill lub patelnię grillową i lekko natłuść powierzchnię.
- 6 Grilluj szaszłyki przez około 5 minut z jednej strony, następnie obróć je i grilluj kolejne 5 minut.
- 7 Podawaj udekorowane świeżo posiekaną pietruszką i dodatkowymi częściami cytryny.

