



Zöldségágyon sült lazac

🕒 20–25 Perc 

Elkészítés

- 1 A páchoz keverjük össze az olívaolajat és a citromlevet a Quick&Easy fűszerkeverékkel.
- 2 A paprikát daraboljuk fel, a cukkinit vágjuk vékony szeletekre, az újhagymát karikára.
- 3 A zöldségeket helyezzük egy tepsibe vagy sütőformába és egyenletesen kenjük be a páccal, majd a lazacfilét fektessük a zöldségekre és kenjük meg a maradék páclével.
- 4 Süssük az egészet legalább 14 percig, 170 °C-ra előmelegített (légkeveréses) sütőben.

Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 db	Lazacfilé (kb. 200g)
2 szál	Újhagyma
2 db	Kápia paprika
1 db	Cukkini
0.5 db	Citrom leve
5 evőkanál	Olívaolaj
1 evőkanál	♦ Sült halak fűszerkeverék

