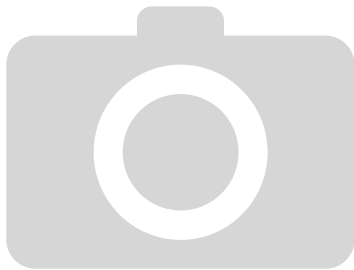


# Grillowany łosoś norweski z sałatką z awokado, arbuza i kiełków słonecznika

**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| <b>oliwy z oliwek</b>                    | 100 ml     |
| <b>Grill przyprawa ziołowa Prymat</b>    | 1 sztuka   |
| <b>Marynata do mięs klasyczna Prymat</b> | 1 sztuka   |
| <b>kolendry Prymat</b>                   | 1 łyżeczka |
| <b>sok z cytryny</b>                     | --         |
| <b>sok z limonki</b>                     | --         |
| <b>kiełków słonecznika</b>               | 100 g      |
| <b>pokrojonej czerwonej cebuli</b>       | 1 sztuki   |
| <b>awokado</b>                           |            |
| <b>arbuz</b>                             | 400 g      |
| <b>łosoś filet</b>                       | 600 g      |
| <b>lód</b>                               | 1 główka   |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opłukanego i dobrze wysuszonego łososia norweskiego ułożyć na tacce aluminiowej i upiec na grillu. Następnie rybę ostudzić i zalać marynatą przygotowaną z oliwy, przyprawy grill ziołowy Prymat, marynacie klasycznej Prymat, soku z limonki i kolendry.

Umytą sałatkę delikatnie wymieszać z kiełkami, cebulą i pokrojonym w grube słupki arbuzem. Awokado pokroić w grubsze paski, zalać sokiem z cytryny i dekoracyjnie ułożyć na wierzchu sałatki. Do dania dodać kawałki aromatycznego łososia i całość skropić pozostałą marynatą.