

Łosoś w sosie barbecue



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś	3 dzwonki
cukinia	1 szt
cytryna	1 szt
papryka czerwona	1 szt
oliwa	3 szt
sos pomidorowy	1 kartonik
ocet winny	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
cebula	1 szt
cukier	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
pepperoni	3 marynowana
sos chili	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzwonki łososia skropić cytryną, odstawić na godzinę. Sos: na oliwie z oliwek zeszklić cebulę, dodać drobno posiekany czosnek. Dodać kartonik pomidorów, ocet winny, cukier do smaku, pieprz, sos chilli. Dusić całość ok. 10 minut.

Dzwonki posmarować gotowym sosem z obu stron. Patelnię grillową rozgrzać, posmarować oliwą, położyć łososia i usmażyć ok 5 minut z każdej strony. Na patelnię obok łososia położyć plastry cukinii i również je podpiec. Na talerz położyć po dzwonku łososia, plasterki cukinii i kawałki świeżej i marynowanej papryki.