

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



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oplukanego i dobrze wysuszonego łososa 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 sałatę 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 łososa i całość skropić pozostałą marynatą.