

Łosoś norweski z konfiturą z warzyw



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	2 sztuki
cukinia	2 sztuki
żółta papryka	1 sztuka
oliwa	1/2 szklanki
oregano	2 gałązki
bazylia	kilka listków
sól i pieprz	do smaku
filet z łososia	800 gram
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany i cukinie pokrój w cienkie plastry, paprykę w szerokie paski. Łososia pokrój w długie pasy o szerokości 2 cm i grubości 1 cm. Rybę i warzywa skrop oliwą z oliwek, a następnie posyp oregano. Całość delikatnie wymieszaj i odstaw na 30 minut. Warzywa starannie osącz z marynaty i grilluj przez 5-7 minut, wciąż obracając i smarując resztą marynaty. Kawałki łososia ułóż wzdłuż na plastrach cukinii i bakłażana, na jednym z końców umieść kawałek zgrillowanej papryki, całość posyp oregano i zawiń. Przebij rulonik drewnianym szpikulcem, żeby się nie rozpadł, i grilluj w pozycji stojącej z jednej strony, tak, aby mięso zbierało prawie do samej góry. Po upieczeniu roladki oprósz solą i pieprzem, udekoruj listkami bazylii i podawaj zaraz po przyrządzeniu.