

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



AGNUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	100 g
Grill przyprawa ziołowa Prymat	5 g
Marynata do mięs klasyczna Prymat	5 g
kolendry Prymat (łyżeczka)	1 szt
awokado	2 szt
sok z cytryny	1/2 szt
sok z limonki	1 szt
sałata lodowa	1 szt
kiełki słonecznika	100 g
arbuz	400 g
filet z łososia	600 g
cebula czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oplukanego 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 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 łososia i całość skropić pozostałą marynatą.