

Łosoś grillowany na liściu salaty z borówkami



MARIOLA10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

olej do smażenia

czosnek

1 ząbek

pieprz

tymianek

kostka rosołowa

Papryka słodka mielona Prymat

marchewka

groszek

cytryna

1 szt

borówki

łosoś dzwonka

2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Łososia czystymy, myjemy osuszamy ręcznikiem papierowym.
- KROK 2 Dwie łyżki oleju z oliwek wlewamy do miseczki, wkładamy ząbek czosnku, pół łyżeczki pieprzu, papryki tymianek i kostkę rosołową drobiową. Mieszymy. Łososia nacieramy marantą odstawiamy na całą noc do lodówki.
- KROK 3 Łososia pieczemy w kombiwarze w 150 stopniach po 12 minut z każdej strony.
- KROK 4 Robimy dekoracje z warzyw. Układamy łososia na liściu salaty posypujemy startą skórką z cytryny, robimy różyczki z marchewki zaś w połówki cytryn wkładamy borówkę. Smacznego

