

## Eskalopki z łososia norweskiego grillowane z szałwią



### MONIKA193



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>oliw z oliwek</b>	4 łyżki
<b>szałwia</b>	1 pęczek
<b>karczoch</b>	1 sztuka
<b>pomidorki koktajlowe</b>	8 sztuk
<b>cytryna</b>	1 sztuka
<b>sól, świeżo mielony pieprz</b>	do smaku
<b>filet z łososia</b>	600 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia norweskiego pokrój na cienkie 60 gramowe eskalopki, osól, posyp pieprzem i obtocz w oliwie. Na każdym eskalopku ułóż 3 listki szaławii, zamknij je jak kopertę, przekłuj drewnianym szpikulcem i marynuj przez godzinę, aby przeszły zapachem szaławii. Łodygę karczocha skróć, usuń wewnętrzne twarde liście, odetnij czubek, a następnie przekrój karczoch i skrop cytryną, aby nie szczyrniał. Blanszuj go przez 3 minuty we wrzątku, a następnie ostudź w zimniej wodzie. Rozgrzej grill. Karczoch i pomidorki polej oliwą i grilluj na najchłodniejszej części grilla. Pomidory należy cały czas obracać, aby nie popękały. Kiedy karczoch zmięknie, opiekaj łagodnie eskalopki z łososia przez 2 minuty z każdej strony.