

Pieczony łosoś na grillowanych warzywach z sosem z awokado i limonki



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

filet z łososa	150 gramów
awokado	2 sztuki
limonka	1 sztuka
papryczka chili	1 sztuka
pomidor	0,5 sztuki
cebula	0,5 sztuki
kolendra	1 pęczek
bakłażan	30 gramów
cukinia	30 gramów
papryka	20 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososa pieczemy w temperaturze 180°C przez 12 minut. Bakłażana, cukinię i paprykę kroimy w plastry i grillujemy. Awokado miksujemy do uzyskania kremowej konsystencji, dodajemy sok z limonki. Pomidora obieramy ze skórki i drylujemy. Kroimy w drobną kostkę. Cebulę, papryczkę i kolendrę drobno siekamy i łączymy z awokado i pomidorem. Dokładnie mieszamy.