Lososové špízy so špenátovým pestom

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

0 min

2



3.0

1179

Budete potrebovať

špenát	1 hrsť
bazalka	1 hrsť
vlašské orechy	1 hrsť
parmezán	30 g
olivový olej	cca 3 PL
paradajky	2 kusy
syr feta	100 g

červená cibuľa	1 kus
Vitana Šalátové korenie	2 ČL
čerstvý losos	400 g
citrón	1 kus
korenie Vitana Ryby	2 ČL

Príprava receptu

Pesto si pripravíme v mixéri zmiešaním špenátu, bazalky, orechov, parmezánu a citrónovej šťavy. Do zmesi postupne pridávame olivový olej, aby sme dosiahli požadovanú hustotu.

Do misky si na kocky nakrájame uhorku, paradajky, syr feta, pridáme cibuľu nakrájanú na pásiky a olivy. Ingrediencie polejeme zmesou olivového oleja a Vitana Šalátového korenia. Zamiešame.

Lososa si nakrájame na kocky, citrón na plátky a napichujeme striedavo na špajle.

Špízy potrieme olivovým olejom zmiešaným skorením Vitana Ryby a grilujeme.

Lososové špízy podávame so zeleninovým šalátom a pestom.

Pozrite aj videonávod.

Šalátové korenie