Recept: Grilovaný losos s mangovou salsou

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

20 min

4



0.8

9

Budete potrebovať

Lososový filet	4 ks
Olivový olej	podľa potreby
Korenie ryby Vitana	podľa potreby
Zrelé mango	1 ks
Avokádo	1 ks
Červená paprika	1 ks
Červená cibuľa	1 ks

Koriander	1 hrsť
Sušený cesnak Vitana	1 čl
Soľ	1 čl
Limetka	1 ks

Príprava receptu

Na mangovú salsu nakrájame nadrobno červenú cibuľu, papriku, avokádo a mango.

Všetko spolu zmiešame, pridáme nadrobno nasekaný koriander, soľ, cesnak a šťavu z limetky. Premiešame a necháme zachladiť.

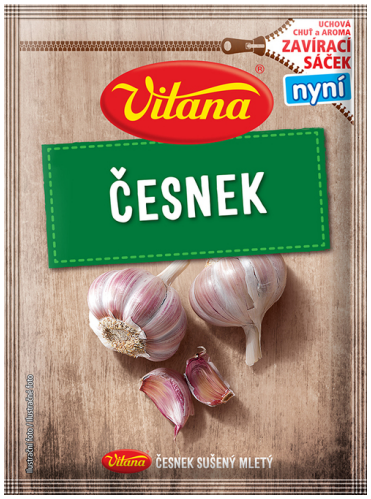
Lososa natrieme z oboch strán olivovým olejom a posypeme rovnomerne korením Ryby Vitana.

Grilujeme z oboch strán doružova.

Podávame s ryžou a mangovo-avokádovou salsou, posypané koriandrom.

TIP: Ak máte radi pikantné, do salsy môžete pridať trošku chilli.

#losos #grilovanie #ryby



Cesnak sušený mletý



Ryby