



całość (4 porcje) 1533 kcal
1 porcja 383 kcal

Łosoś na grillowanych warzywach

Składniki:

400g łososia norweskiego w marynacie (Limito)
1 cukinia
1 bakłażan
1 czerwona papryka
1 żółta papryka
1 zielona papryka
8 pomidorków koktajlowych
2 łyżki natki pietruszki
kilkę listków bazylii
4 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżka octu winnego
przyprawy: sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Warzywa umyć i osuszyć. Bakłażana i cukinię pokroić na plastry. Z papryk usunąć gniazda nasienne i pokroić w ćwiartki. Pomidory przekroić na pół. Warzywa opiekać na grillu z dwóch stron przez około 8 minut. Przełożyć do miski i posypać posiekanymi ziołami. Przygotować sos z oliwy, octu, soli i pieprzu, polać nim warzywa.



POTRAWA
WEGETARIJAŃSKA



POTRAWA
BEZ SOI



POTRAWA
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA
BEZ KUKURYDZY



POTRAWA
BEZ TŁUSZCZY TRANS



POTRAWA
BEZ JAJEK



POTRAWA
BEZGLUTENOWA



POTRAWA
BEZ DROŻDZY