

Lazacfilé avokádós uborkasalátával



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

4 lazacfilé

2 ev kanál olívaolaj

Só és bors

1 avokádó (kockákra vágva)

1 kígyóuborka (szeletelve)

1 ev kanál citromlé

2 ev kanál extra sz z olívaolaj

Elkészítés

Elkészítés:

A lazacfilétet ízesítsd sóval és borssal, majd kend be olívaolajjal.

Süsd a lazacot grillen vagy serpeny ben oldalanként 4-5 percig, amíg aranybarnára sül.

Keverd össze az avokádót, uborkát, citromlevet és extra sz z olívaolajat.

Tálald a friss uborkasalátát a grillezett lazacfilével.

Jó étvágyat hozzá!