

Kebab z lososa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Lososové filety - bez kůže 400 g
- Štáva z 1/2 citronu 1 ks
- Olivový olej 150 ml
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 0.5 lžička
- Chilli papričky - drcené, sušené 0.5 lžička
- Bílý jogurt 1 lžička
- Cibule - strouhaná 1 lžička
- Máta - nasekaná 1 lžíce

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lososové filety nakrájejte na dlouhé, tenké proužky. Vložte je do misky.

Smíchejte citronovou šťávu, olej, sůl, pepř, chilli, jogurt, cibuli a máty a vytvořte marinádu, ve které nechte 2 hodiny v lednici marinovat kousky lososa.

Navlékněte lososové proužky na jehly a grilujte pod grilem 3-4 minuty. Jehlu pravidelně otáčejte tak,

aby losos získal světle hnědou barvu.
Podávejte se salátovými listy.