Lososové špízy se špenátovým pestem

Recepty

Hlavní chody

Grilování

30 min

2



3.0

2126

Budete potřebovat

hrst špenátu, hrst bazalky, hrst vlašských ořechů	1
čerstvý losos	400 g
ČL koření Vitana Ryby	1
parmezán	30 g
šťáva z citronu	2
olivový olej (cca 3 polévkové lžíce)	3
polovina okurky	1/2

rajčata	2
sýr feta	100 g
červená cibule	1
čajová lžička koření Vitana Salátové koření	2

Příprava receptu

Pesto si připravíme v mixéru smícháním špenátu, bazalky, ořechů, parmezánu a
citronové šťávy. Do směsi postupně přidáváme olivový olej, abychom dosáhli
požadovanou hustotu.
Do misky si na kostičky nakrájíme okurku, rajčata, sýr feta, přidáme cibuli
nakrájenou na proužky a olivy. Ingredience polijeme směsí olivového oleje a Vitana
salátového koření. Zamícháme.
Lososa si nakrájíme na kostky, citron na plátky a napichujeme střídavě na špejle.
Špízy potřeme olivovým olejem smíchaným s kořením Vitana Ryby a grilujeme.
Lososové špízy podáváme se zeleninovým salátem a pestem.



Salátové koření



Ryby