



przepisy.pl

Grillowany łosoś w salsie z czarnej fasoli



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z łososia - 800 gramów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- sól - 1 łyżeczka
- Przyprawa Adobo Knorr** - 1 opakowanie
- limonka - 1 sztuka
- słodka kukurydza - 1 słoik
- czarna fasola - 1 słoik
- pomidor - 2 sztuki
- awokado - 1 sztuka
- ketchup - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- strąk papryczki chili - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Czosnek rozetrzyj z solą na miazgę, natkę kolendry posiekaj, awokado i pomidory obierz i pokrój w kostkę, limonkę otrzyj ze skórki i wyciśnij z niej sok. Chili pokrój bardzo drobno.
2. W misce połącz część oliwy, połowę czosnku i połowę przyprawy Adobo Knorr oraz startą skórkę z limonki.
3. Powstałą marynatą natrzyj dokładnie kawałki ryby. Wstaw je na 10 minut do lodówki.
4. W misce połącz pozostałe składniki: oliwę, czosnek, przyprawę Adobo Knorr, ketchup, kolendrę, pomidory, awokado, fasolę, sok z limonki, chili oraz kukurydzę z puszki. Wszystko razem dokładnie wymieszaj.
5. Łososia smaż na patelni lub grilluj na średnio rozgrzanym grillu przez 3–4 minuty z każdej strony, w zależności od grubości kawałków. Gotową rybę podawaj ułożoną na salsie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl