



Łosoś z cukinią

przepisy.pl



Składniki:

- świeży łosoś w cienkich plastrach - 1 kilogram
- cukinia - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki
- oliwa z oliwek - 1 sztuka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Posyp łososia z obu stron przyprawą Knorr. Odstaw na 10 minut w chłodne miejsce.
2. Pokrój cukinię na cienkie plastry, sparz w gorącej wodzie przez 4 minuty. Następnie wystudź i ułóż ją na rybie. Całość zroluj.
3. Nabij roladki na patyki do szaszłyków.
4. Skrop je lekko oliwą z oliwek, po czym smaż na grillu lub patelni. Podawaj.

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