

Łosoś z grilla

Łosoś z grilla – soczysta ucztą bez zbędnego tłuszczu

Zapomnij o tradycyjnym smażeniu ryby w panierce! Łosoś z grilla przygotowany na pergaminie to prawdziwa rewolucja w kuchni – soczyste, aromatyczne kawałki bez grama zbędnego tłuszczu. Wystarczy pokroić łososa na równe plastry, skropić oliwą i doprawić Przyprawą do ryb Knorr. Następnie smaż rybę na patelni grillowej po 4-5 minut z każdej strony, używając pergaminu jako naturalnej bariery. Efekt? Idealnie przyrządzony, delikatny łosoś, który zachwyci każdego.

Dla kogo?

Danie idealne dla osób dbających o zdrowie i linię, a jednocześnie ceniących wyraziste smaki. Łosoś z grilla to propozycja dla zabieganych, którzy nie chcą spędzać godzin w kuchni, a pragną zjeść pełnowartościowy posiłek bogaty w kwasy omega-3 i białko.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Podany z elegancką sałatką i kieliszkiem białego wina stanie się gwiazdą letniego spotkania na tarasie lub romantycznej kolacji we dwoje.

Czy wiesz, że?

Pergaminowe torebki to sekret soczystości tej potrawy! Dzięki nim łosoś zachowuje wszystkie wartości odżywcze, a jednocześnie nabiera wspaniałego aromatu. To również sposób na ograniczenie tłuszczu w diecie bez rezygnacji z pełni smaku.

Dla urozmaicenia

Marynatę z oliwą i przyprawą Knorr możesz wykorzystać również do kurczaka lub indyka. Łososia podawaj z ryżem dla bardziej sycącego posiłku lub z lekkimi warzywami, gdy zależy Ci na dietetycznym daniu. Pamiętaj o świeżych ziołach i soku z cytryny, które doskonale podkreślą smak ryby!