



Autor [Katarina Đozović](#)

Share Tweet Save [Email](#)

1

Zdravko Lososavko je pravi fotogenicni maneken, spreman u 5 minuta, a uz malu pomoc zvijezda majoneze malo koga nece oboriti s nogu. Priprema je brza i jednostavna:

Zreli avokado izdubiti zlicom i narezati na ploškice te preliti s malo soka limuna.

Mladi grasak kratko blansirati u kipucoj vodi.

2 losos odreska prst debljine kratko preprziti na kockici maslaca cca 2-3min sa svake strane, zaciniti soli, paprom, koricom limuna i limete, malo cesnjaka te poslužiti.

Majonezu, maslinovo ulje, par kapi limuna i kapare kratko promijesati i preliti preko odrezaka te poslužiti. Ukrasiti s malo zacina npr. korijander (moze i kopar) i bezgresno uzivati.



1 avokado
2 file lososa
1 jušna žlica mladog graska
1 limun
1 jušna žlica kapara
1 jušna žlica maslinovog ulja
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 jušna žlica maslaca
zacina - papar, korica limuna i limete, korijander ili kopar, cesnjak



NAMIRNICE

1 avokado
2 file lososa
1 jušna žlica mladog graska
1 limun
1 jušna žlica kapara
1 jušna žlica maslinovog ulja
1 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 jušna žlica maslaca
zacina - papar, korica limuna i limete, korijander ili kopar, cesnjak

Način pripreme

1

Zdravko Lososavko je pravi fotogenicni maneken, spreman u 5 minuta, a uz malu pomoc zvijezda majoneze malo koga nece oboriti s nogu. Priprema je brza i jednostavna: Zreli avokado izdubiti zlicom i narezati na ploškice te preliti s malo soka limuna. Mladi grasak kratko blansirati u kipucoj vodi.

2 losos odreska prst debljine kratko preprziti na kockici maslaca cca 2-3min sa svake strane,

zaciniti soli, paprom, koricom limuna i limete, malo cesnjaka te posluziti.
Majonezu, maslinovo ulje, par kapi limuna i kapare kratko promijesati i preli preko odrezaka te posluziti. Ukrasiti s malo zacina npr. korijander (moze i kopar) i bezgresno uzivati.



Zdravko Lososavko

[NAMIRNICENačin pripreme](#)