

Losos s pomarančovo-bazamikovou glazúrou



Čas prípravy: 60 minút

Druh jedla: Bezmäsité a múčne jedlá; Hlavné jedlá

Losos je nepochybne veľmi obľúbená ryba, ktorú si mnohí z nás doprajú nielen počas celého roka, ale najmä na Vianoce. Tento recept si môžete doplniť rôznymi druhmi grilovanej zeleniny spolu s toastovým chlebom.

Suroviny:

150 g surového lososa (filet)
20 ml čerstvej pomarančovej šťavy
20 ml bazamikového octu
1 ČL olivového oleja
1 strúčik cesnaku
1 ČL rozmarínu
2 lístky čerstvej bazalky
plátok čerstvého citróna

Postup práce:

Všetky ingrediencie (okrem lososa) spolu rozmixujeme = vytvoríme marinádu. Marinádu natrieme na filety a odložíme na 30 minút do chladničky. Potom filety vyberieme a prudko orestujeme asi 4 minúty z každej strany. Takto pripraveného lososa podávame s nasucho opekanými 2 krajcami toastového chleba a orestovaným baklažánom a ďalšou zeleninou podľa vlastnej chuti.