Losos s pomarančovo-balzamikovou 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 balzamikového 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.

Vygenerované na https://nasedeti.relaxmagazin.sk