

Grilovaný losos

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyté a očistené filé z lososa osušíme papierovým obrúskom, natrieme korením na ryby a naukladáme na pripravený alobal pokropený olivovým olejom. Paradajky, celé strúčiky cesnaku, čierne korenie a bazalku zmiešame s olivovým olejom a kaparami nakrájanými na polovice. Takto pripravenú omáčku dáme na lososa a navrch položíme plátok citróna. Alobal zahňeme tak, aby vznikli kapsy, ktoré ukladáme na rozohriaty gril a pečieme asi 15 minút. Zatiaľ čo sa losos peče, pripravíme si omáčku z medu, balzamického octu, citrónovej šťavy a dochutíme sušeným cesnakom a čiernym korením. Rukolu zmiešame so cherry paradajkami a praženými slnečnicovými semienkami a naložíme do pripravených šalátových tanierov, kam potom ukladáme grilovaného lososa s prílohou. Všetko pokropíme omáčkou z medu a balzamického octu a podávame.

Ingrediencie

- **Paradajky** - 400 g
- **Cesnak** - 40 g
- **Citróny** - 50 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Rukola praná** - 80 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Losos** - 800 g
- **Med včelí kvetový** - 60 g
- **Slnečnicové semienka pruhovaná pražená nelúpaná solená** - 60 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Krájané paradajky** - 400 g
- **Ocot Balsamico** - 20 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

