

Losos v citrónovo medovej marináde

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Filety z lososa umyjeme a osušíme, položíme do maslom vymastenej zapekacej misy. Kým si pripravíme marinádu, vyhrejeme elektrickú rúru na 180 stupňov. Na citrónovo medovú marinádu potrebujeme 4 polievkové lyžice olivového oleja, šťavu z polovice citróna, 2 polievkové lyžice domáceho medu. Zmes premiešame a nalejeme na lososa. Necháme 10 minút odležať, vložíme do vyhriatej rúry a pečieme približne 25 až 30 minút. Podávame s pečenými zemiakmi, grilovanou zeleninou alebo šalátom podľa vlastného výberu.

Ingrediencie

- **Citróny** - 30 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Losos** - 700 g
- **Med včelí kvetový** - 25 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Rama maslová 400 g** - 15 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

