

Grilovaný losos

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omyté a očištěné filé z lososa osušíme papírovým ubrouskem, natřeme kořením na ryby a naskládáme na připravený alobal pokropený olivovým olejem. Rajčata, celé stroužky česneku, pepř a bazalku smícháme s olivovým olejem a kapary nakrájenými na půlky. Takto připravenou omáčku dáme na lososa a nahoru klademe plátek citrónu. Alobal zahneme tak, aby vznikly kapsy, které ukládáme na rozehřátý gril a pečeme asi 15 minut. Zatímco se losos peče, připravíme si omáčku z medu, balsamico, citrónové šťávy a dochutíme sušeným česnekem a pepřem. Rukolu smícháme s cherry rajčaty a praženými slunečnicovými semínky a naložíme do připravených salátových talířů, kam pak ukládáme grilovaného lososa s přílohou. Vše pokropíme omáčkou z medu a balsamico a podáváme.

Ingredience

- **Rajčata** - 400 g
- **Česnek** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citróny** - 60 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Ocet Balsamico** - 20 g
- **Losos obecný 250 g** - 800 g
- **Kapary efko 105 ml** - 50 g
- **Bazalka 10 g** - 4 g
- **Česnek sušený granulovaný 25 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Koření na ryby 25 g** - 4 g
- **Rukola praná** - 80 g
- **Slunečnicová semínka pruhovaná pražená neloupaná solená** - 60 g
- **Včelí med luční 250 g** - 60 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

