

Marinovaný losos

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- losos 4 ks
- bílé víno 100 ml
- bílý ocet 4 lžíce
- med 1 lžíce
- knorr koření miks 1 balení
- olej 1 lžíce
- bageta 1 ks
- salátová okurka 0.5 ks
- bylinkové máslo 50 g
- helmann´s grilovací omáčka s hořčicí 1 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyjeme kousky lososa a osušíme je ubrouskem. Smícháme bílé víno s vinným octem, citronovou šťávou a medem. Z oleje a Knorr Kořeního mixu na ryby připravíme marinádu a potřeme jí rybu. Necháme asi 30 minut působit.

Bagetu podélně rozkrojíme. Oloupeme okurku a nakrájíme ji na kolečka. Vložíme je do bagety a přidáme vložky másla. Zabalíme do alobalu a 20 minut grilujeme.

Lososa vyjmeme z marinády a z obou stran kousky ohrilujeme. Podáváme s rozpečenou bagetou a Hellmann's grilovací omáčkou hořčicovou.