

Losos na salátu z brambor a ředkviček III.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Nové brambory, ideálně malé kulaté 250 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Šťáva i kůra z citronu 1 ks
- Chilli paprička, nadrobno nasekaná 1 ks
- Ředkvičky, pokrájená na kolečka 100 g
- Malý ledový salát, listy oddělené 1 ks
- Nadrobno nasekaná petrželka 2 lžíce
- Filety z lososa 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Omyté, neoloupané brambory 15-20 minut vařte doměkka ve vroucí osolené vodě. Mezitím smíchejte 2 lžičky olivového oleje se šťávou z 1/2 citronu, solí a pepřem. V jiné mističce smíchejte další 2 lžičky oleje s chilli papričkou a 1/2 lžičky citronové kůry.

Brambory scedte a ještě teplé je smíchejte s olejem s citronovou šťávou. Dejte na talíř, přidejte ředkvičky, listy salátku a posypejte pažitkou.

Lososa nakrájejte na 4 díly, potřete olivovým olejem, z obou stran osolte a opepřete a dorůžova ogrilujte. Přidejte na talíř a přelijte olejem s chilli.

