

Lososové špízy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- koriandr 1 lžíce
- limetky 2 ks
- losos 500 g
- olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pro přípravu těchto špízů kupujeme filety bez kůže, případně kůži z ryby doma odstraníme. Jde to poměrně snadno. Stačí kůži na kraji uvolnit od masa, pevně ji uchopit například do utěrky a potom silou táhnout. Maso opláchneme vodou a pak nakrájíme na silnější proužky. Ty stočíme do šneků. Limetky omyjeme, osušíme a nakrájíme na osminky. Střídavě napichujeme maso a limetky na špejli a pak je propícháme ještě jednou špejlí, která vše upevní. Takto se maso lépe opéká, ryba má jinak tendenci protáčet se při obracení okolo osy. Rozehřejeme gril. Lososové špízy potřeme olivovým olejem, posypeme podrceným koriandrem a vložíme na grilovací misku, kterou předem položíme na gril. Opékáme z obou stran. Až bude maso hotové, podle chuti osolíme. Rozdělíme na porce, ozdobíme stébly pažitky nebo podle chuti oblíbenou zeleninou. Nejvhodnější přílohou je bílý chléb nebo bageta.