MARINOVANÝ LOSOS S TMAVÝM RUMEM A KUSKUSOVÝM SALÁTEM

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- filé z lososa 750 g
- hrubozrná sůl 500 g
- cukr 250 g
- drcený jalovec 1 lžička
- kopr 1 lžička
- estragon 1 lžička
- limetka 1 ks
- tmavý rum 2 dl
- směs čerstvých bylinek 1 svazek
- **Suroviny na kuskusovy salát**
- kuskus 300 g
- červená cibule 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- lilek 1 ks
- česnek 1 stroužek
- jarní cibulka 1 ks
- sůl 1 špetka
- chilli 1 špetka
- šafrán 1 špetka
- citrón 1 ks
- zeleninový vývar 300 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Marinovaný losos s tmavým rumem a kuskusovým salátem
Suroviny promícháme v misce, limetku nakrájíme na kolečka a rozložíme na lososa, kterého zasypeme směsí soli, cukru a bylinek. Marinujeme 3 dny. Lososa pak opláchneme pod vodou a osušíme utěrkou. Krájíme dlouhym ostrym nožem na tenké plátky.

kuskusovy salát
Na oleji orestujeme na kostičky nakrájenou zeleninu, přidáme chilli, šafrán a citrón. Přimícháme kuskus a zalijem horkym vyvarem. Poměr 1:1 kuskus vyvar. Přikryjeme pokličkou a odstavíme z plamene.