

Medový losos

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Balzamikový ocet 240 ml
- Med 240 ml
- Česnek 4 stroužek
- Dijonská hořčice 4 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Losos 8 ks
- Olivový olej dle potřeby 2 lžíce
- Jarní cibulka 1 svazek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Balzamikový ocet nalijte do mísy, vmíchejte med, česnek a dijonskou hořčici. Podle chuti osolte a opepřete. Lososa vyskládejte do pečicí mísy vytřené olejem, přelijte ho marinádou a dejte na půl hodiny až hodinu marinovat do lednice. Pak lososa dejte do trouby vyhřáté na 200 °C a krátce upečte. Podávejte posypané cibulkou