

Losos s medovo-hořčičnou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- uzený nebo marinovaný losos 100 g
- hlávky ledový salát 0.5 ks
- med 2 lžička
- olivový olej 1 lžíce
- pomeranč 1 ks
- hořčice 1 lžička
- dijonská hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nakrájejte ledový salát, pokapte ho šťávou z 1/2 pomeranče a zakápněte olivovým olejem. Zálivku vytvoříme smícháním medu, olivového oleje, pomerančové šťávy z 1/2 pomeranče, dijonské a plnotučné hořčice. Lososa nakrájíme a položíme na salát. Pokapeme zálivkou a servírujeme s čerstvou bagetou.