Losos se salsou

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- filety losos bez kůže 4 ks
- mango 1 ks
- bramborová kaše 1 ks
- olej, sůl, pepř 1 ks
- med 2 lžíce
- šalotka 2 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- chilli papričky 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lososa osolíme, lehce opepříme a upečeme v mikrovlnné troubě na crispu potřeném olejem (popřípadě ho z obou stran osmahneme na teflonové pánvi potřené olejem).
Mango zbavíme slupky a nakrájíme ho na malé kostičky do mísy. Přidáme lžíci oleje, med, citrónovou šťávu a nakrájené chilli papričky s šalotkou a promícháme.
Salsu necháme uležet v chladu alespoň 30 minut. Lososa podáváme s bramborovou kaší a s připravenou salsou.