

Losos na limetkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- filety z lososa /nemražené/ 2 ks
- limetka 2 ks
- sůl, pepř 2 ks
- brambory vařené 1 ks
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Čerstvého lososa pokapeme dostatečně limetkovou šťávou a vetřeme do masa. Osolíme, lehce opepříme a necháme pět minut marinovat.

Pánev rozpálíme a na olivovém oleji zprudka necháme lososa orestovat z obou stran cca minutu - na zatáhnutí. Poté teplotu snížíme a dopékáme z obou stran ještě cca 5 minut. Maso musí být uvnitř lehce narůžovělé.

Podáváme s vařeným bramborem omaštěným máslem. Dobrou chuť!