

Uzený losos se zálivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- čerstvý kopr 2 lžíce
- mořský uzený losos 200 g
- salátová okurka 100 g
- cottage 150 g
- **na ozdobu**
- citrón 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- čerstvý kopr 1 ks
- **zálivka**
- olivový olej 2 lžíce
- citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Citron řádně omyjeme. Z jedné poloviny vymačkáme šťávu a druhou polovinu použijeme na ozdobu. Čerstvý kopr jemně usekáme. Okurku omyjeme, osušíme a pomocí škrabky nakrájíme na dlouhé nudle. Cottage promícháme s jednou lžící usekaného kopru a podle chuti osolíme.

Zálivka: Olej promícháme s citronovou šťávou, jednou lžící usekaného kopru a necháme 15 minut

rozležet.

Na talíře rozložíme do půlkruhu plátky lososa a do středu navršíme ochucený cottage. Na zbylou část talíře aranžujeme pruhy zelené okurky a vše zakapeme zálivkou. Ozdobíme kouskem citronu a snítkou kopru. Jako přílohu k uzenému lososu se zálivkou podáváme opečený toast z bílého chleba.