

Lososové steaky na grilu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 125 g
- pomerančová kůra 1 lžička
- ostrá hořčice 1 lžička
- brusinky 1 lžíce
- čerstvý losos 4 ks
- **na ozdobu**
- čerstvá petrželová nať 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- pomerančová šťáva 1 ks
- olej 1 ks
- limetková šťáva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lososa i s kůží omyjeme a osušíme. Potřeme olejem, osolíme, opepříme, zakapeme pomerančovou a limetkovou šťávou. Zabalíme do alobalu a necháme v chladu několik hodin rozležet.

Změklé máslo promícháme s brusinkami, hořčicí, solí a pomerančovou kůrou. Z másla vytvoříme váleček, který zabalíme do alobalu a necháme v chladu ztuhnout.

Naloženého lososa ogrilujeme z obou stran. Nejdříve grilujeme stranu s kůží, potom rybu otočíme a dopečeme. Ztuhlé brusinkové máslo nakrájíme na kolečka.

Na horkého grilovaného lososa klademe kolečka brusinkového másla a podáváme s bramborem nebo pečivem a zeleninovým salátem. Zdobíme petrželovou natí.