

Losos marinovaný v sójové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Losos 800 g
- Čerstvě vymačkaná citronová šťáva z jednoho citronu 1 ks
- Sušený česnek 1 ks
- Sójová omáčka 80 ml
- Tmavý třtinový cukr 70 g
- Olivový olej 80 ml
- Na smetanové brambory: 1 ks
- Malé brambory, nejlépe červené 12 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Hustá zakysaná smetana 3 lžíce
- Mletý koriander 1 lžička
- Šťáva z půlky citronu 0.5 ks
- Nasekaná hladkolistá petrželka 2 lžíce
- Pepř k podávání 1 ks

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filety lososa pokapejte citronem z obou stran vždy osolte a posypejte česnekem. V míse smíchejte sójovou omáčku, cukr, 80 ml vody a olivový olej. Do marinády naložte lososa, mísu přetáhněte potravinářskou fólií a dejte na 2 hodiny do lednice. Pokrájené brambory dejte do hrnce, zalijte vodou,

osolte, přiveďte k varu a vařte 15 minut do změknutí. Scedte je a vraťte do hrnce. Přidejte smetanu, koriandr, citronovou šťávu, petrželku, sůl a pepř. Zahřejte na středním ohni, hrncem pořádně zatřeste, aby se vše spojilo, a po minutě stáhněte z ohně. Lososa ogrilujte na pánvi a podávejte s bramborami.

Poznámka:

2 hodiny marinování