

Tymiánový losos s teplým celerovým salátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Tymiánové lístky 2 lžíce
- Mletý černý pepř 2 lžička
- Česnek, rozmělněný nožem 4 stroužek
- Mořská sůl - dle chuti 1 špetka
- Olivový olej 80 ml
- Losos (porce) 4 ks
- **Na teplý celerový salát**
- Zakysaná smetana 240 ml
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Dijonská hořčice 2 lžička
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Celer, pokrájený na tenké nudličky 1 kg

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na celerový salát smíchejte v rendlíku zakysanou smetanu, smetanu ke šlehání, citronovou šťávu a dijonskou hořčici. Podle chuti osolte, opepřete a na slabém plameni zahřívejte. Přiveďte k varu a vařte 3 - 4 minuty, aby byla směs krásně hladká. Pak vmíchejte nudličky celeru a chvíli prohřejte. Dejte stranou, ale udržujte teplé.

2. Olej, pepř, česnek, sůl a olej smíchejte v misce. Směsí potřete lososa a z obou stran ho 3 až 5 minut grilujte. Podávejte společně s celerovým salátem.