

Losos v páře se salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Filé z lososa 4 ks
- Bylinky 1 svazek
- Olivový olej 4 kapka
- Citrón 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Hlávkový salát 1 ks
- Rajčata 1 ks
- Okurka 1 ks
- Jarní cibulka 1 svazek
- Balsamicový ocet 1 lžíce
- Cukr krupice 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lososa opláchneme, osušíme a na talířku pokapeme trochou oleje, posypeme nasekanými bylinkami a přidáme trošku šťávy z citronu a sůl. Směs lehce vetřeme do ryby. Lososa připravujeme na páře, ve velkém hrnci pod pokličkou s trochou vody a s napařovací mřížkou (stejně jako třeba při napařování knedlíků). Salát připravíme tak, že nejprve všechnu zeleninu opláchneme, očistíme a pokrájíme na kousky. V malé nádobě smícháme 2 lžičky olivového oleje, přidáme 1 lžici balzamika, cukr, sůl a pepř

dle chuti a nakonec vše zalijeme jedním hrníčkem vody. Promícháme a zálivku popřípadě dle potřeby dochutíme. Pokrájenou zeleninu přelijeme zálivkou a hotový salát můžeme podávat přímo na talíři s lososem vařeným v páře.