

## Ingrediencie 8 Porcie

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 1 kg | Filetu z lososa s kožou, bez šupín |
| 4 zväzky | Kôpru |
| 175 g | Agátového medu |
| 2 PL | Morská soľ jedlá jódovaná |
| 2 ČL | Biele korenie mleté |
| 1 PL | Borievky celé |
| 150 g | Stredne ostrej horčice |

# Marinovaný losos s kôprovou omáčkou

30—40 (plus two days in the fridge) Min

## Príprava

1 Lososa umyte a dôkladne osušte.

2 Tri zväzky kôpru nasekajte nadrobno aj so stonkami. Zmiešajte 1 PL medu so soľou Kotányi, podrveným korením a podrvenými borievkami.

3 Pripravenou zmesou potrite kúsky lososa a posypte ich kôprom. Kúsky lososa položte na seba mäsitou stranou dovnútra, aby koža smerovala von. Vložte ich do uzatvárateľného vrecka na mrazenie a dôkladne uzavrite. Nechajte marinovať v chladničke približne 2 dni. Počas marinovania lososa niekoľkokrát otočte a prelievajte uvoľnenou šťavou.

4 Lososa vyberte z marinády a dôkladne osušte. Odstráňte kožu a nakrájajte ho na veľmi tenké plátky.

5 Zo zvyšného kôpru odstráňte stonky a nasekajte ho nadrobno. Zmiešajte ho so zvyšným medom a horčicou a podávajte s marinovaným lososom.

**NÁPOVEDA:** Podávajte s bagetou, celozrnným chlebom alebo opečeným toastom.