



# Gin losos s biljnim premazom

⌚ 30–45 Min    

## Priprema

- 1 Losos temeljito isperite vodom, osušite, a zatim ga marinirajte ginom i stavite na prozirnu foliju.
- 2 Pomiješajte himalajsку sol, šećer i naribanu koricu od limuna. Dobivenu smjesu pospите po lososu.
- 3 Polovicu svježeg vlasca sitno nasjeckajte kao i kopar, a zatim pomiješajte s pola žličice provansalske mješavine te također pospite po lososu. Zatim ga zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 48 sati.
- 4 Losos izvadite iz folije, isperite, osušite i ogulite kožu.
- 5 Sitno nasjeckajte ostatak vlasca i kopra, pomiješajte s pola žlice provansalske mješavine i smjesu pospите po lososu koji ste prethodno premazali s maslinovim uljem.

## Sastojci 4 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

400 g Divljeg lososa s kožom  
(svježi)

3 jušne žlice Gina

40 g ◆ Himalajska sol

60 g Šećera

1 kom Limun

1 vezica Svježeg kopra

3 jušne žlice Maslinovog ulja

1 čajna žličica ◆ Začinsko bilje na provansalski

