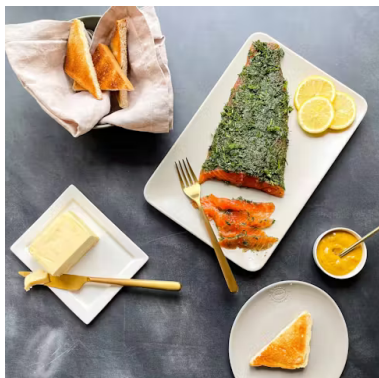
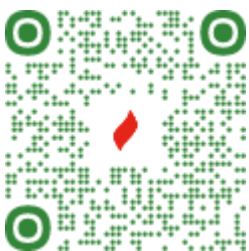




Sastojci 4 Porcije

♦ = 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	♦ Provansalska mješavina začinskog bilja



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 himalajsku sol, šećer i naribanu koricu od limuna. Dobivenu smjesu pospite 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 pospite po lososu koji ste prethodno premazali s maslinovim uljem.