

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

400 g	Divoký losos s kožou (čerstvý)
3 PL	Gin
3 PL	Olivový olej
1 ks	Citrón
60 g	Kryštálový cukor
1 ČL	Provensálske byliny
40 g	Himalájska soľ
1	Zväzok čerstvého kôpru
1	Zväzok čerstvej pažítky

Losos marinovaný v gine s bylinkovou krustou

30—45 Min

Príprava

1. Lososa dôkladne opláchnite vodou, osušte a potom hojne potrite ginom.
2. Teraz položte filet z lososa na kúsok potravinovej fólie.
3. Zmiešajte himalájsku soľ a cukor. Nastrúhajte kôru z citróna a vmiešajte ju do zmesi soli a cukru. Teraz zmesou posypte a potrite rybu.
4. Polovicu čerstvej pažítky a kôpru nasekajte nadrobno, zmiešajte s polovicou čajovej lyžičky provensálskych bylín a posypte rybu.
5. Teraz rybu vzduchotesne zabaľte do potravinovej fólie a uložte do chladničky na 36 – 48 hodín.
6. Po uplynutí tejto doby rybu rozbaľte, opláchnite, osušte a odstráňte kožu. Potom lososa potrite olivovým olejom.
7. Pažítku a kôpor nasekajte nadrobno, zmiešajte s pol lyžičkou provensálskych byliniek a zatlačte prísady na krustu na potretý olivový olej.
8. Keď je ryba hotová, nakrájajte ju nadrobno a podávajte s horčicovo-kôprovou omáčkou a s čerstvo opečeným chlebom.