



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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 pažitky

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 fileť 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 pažitky 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 Pažitku a kôpor nasekajte nadrobno, zmiešajte s pol lyžičkou provensálskych bylín 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.

