

Sestavine 8 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kg	Lososa (file)
4 šopki	Kopra
175 g	Akacijevega medu
2 žlici	Morska sol jodirana
2 žlički	Belega popra
1 žlica	Brinove jagode
150 g	Gorčice

Mariniran losos z omako iz kopra

30—40 (in dodatno 2 dni za marinado) Min

Priprava

1 Lososa operite in ga temeljito osušite s papirnato brisačo.

2 Na drobno sesekljajte 3 šopke kopra, vključno s stebli. Zmešajte 1 žlico medu, sol Kotányi, zdrobljena poprova zrna in zdrobljene brinove jagode.

3 Kose lososa natrite s pripravljeno mešanico in jih potresite s sesekljanim koprom. Nato jih položite skupaj tako, da bosta strani z mesom obrnjeni druga proti drugi, koža pa navzven. Lososa položite v vrečko za zamrzovanje in jo dobro zaprite. V hladilniku ga marinirajte približno 2 dni. Med mariniranjem ga večkrat obrnite in prelijte s tekočino, ki se nabere v vrečki.

4 Lososa vzemite iz marinade in ga temeljito osušite s papirnato brisačo. Odstranite kožo in meso narežite na zelo tanke rezine.

5 S preostalega kopra odstranite stebla in ga drobno sesekljajte. Zmešajte ga s preostalim medom in gorčico ter pripravljeno omako postrezite ob mariniranem lososu.

NAMIG: Postrezite s francosko štruco, polnozrnatim kruhom ali popečenim kruhom.