

Marinovaný losos s koprovou omáčkou

30—40 (plus dva dny v lednici) Min

Ingredients 8 Portions

= Kotányi Produkte

1 kg	Filetu z lososa s kůží, zbaveného šupin
4 svazku	Kopru
175 g	Akátového medu
2 PL	Mořská sůl s jódem
2 ČL	Pepř bílý celý
1 PL	Celého jalovce
150 g	Středně ostré hořčice

Preparation

1. Lososa omyjte a důkladně osušte.
2. Najemno nasekejte 3 svazky kopru včetně stonků. Smíchejte 1 lžíci medu se solí Kotányi, drceným pepřem a drcenými bobulemi jalovce.
3. Kousky lososa potřete směsí a poté posypte koprem. Přiložte je k sobě masem dovnitř a kůží ven. Vložte je do mrazicího sáčku a uzavřete ho. Nechte marinovat v lednici přibližně 2 dny. Lososa několikrát otočte a přelévejte tekutinou, která se uvolní.
4. Lososa vyjměte z marinovací směsi a důkladně osušte. Odstraňte kůži a lososa nakrájejte na velmi tenké plátky.
5. 1. Zbývající kopr otrhejte ze stonků a nasekejte najemno. Smíchejte ho se zbývajícím medem a hořčicí a podávejte s marinovaným lososem.

HINT: Podávejte s bagetou, celozrnným chlebem nebo opečeným chlebem.