

Grilovani losos sa prelivom od buavog sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** lososa
- **malomorske** soli
- **100 g** buavog sira
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- krompir
- sveža miroija
- **1 kašik** maslinovog ulja

Priprema

Filete (komade) lososa posoliti i staviti sa strane. Zatim oguliti krompir, iseci na 1/4 i staviti da se kuva. U tiganj na šporetu dodati 1 kašiku maslinovog ulja i filete pržiti na jacoj vatri oko 5 minuta sa svih strana. Zatim u manjoj šerpi sipati pavlaku za kuvanje i dodati buav sir i uz neprestano mešanje kuvati, dok se buav sir ne rastopi. Sipati malo u plitak tanjir, pa na preliv staviti kuan krompir, pa preko krompira staviti komad lososa. Dekorirati miroijom po želji.

Savet