

Losos pistachio



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4filea lososa
- **malomaslinovog** ulja
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Preliv:

- **oko 40** gpistacija
- **1 kašik**senfa
- 1limun (sok)
- 2-3 **kašikemaslinovog** ulja
- **malosoli**
- **po ukusubibera**

Priprema

Sjediniti senf, sok od limuna, sjeckane pistacije, so, biber i maslinovo ulje. File lososa dobro posušiti. Zagrijati ulje. Pržiti file oko 4 min. Pecen file ostaviti par minuta, pa servirati.

Servirati file lososa sa salatom, preliti prelivom od pistacija, pa poslužiti.

Savet