

Losos sa grila



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g svežih šnicli lososa
- 1 limun
- 2 prstohvata cimeta
- po ukusu so
- 1 supena kašika ruzmarina
- 1 supena kašika maslinovog ulja
- 1 kafena kašicica meda

Priprema

Šnicle svežeg lososa operemo, obrišemo ubrusom i posolimo. Šnicle od 3-3.5 cm pecemo na unapred zagrejanom grilu ili roštilju oko 5 minuta svaka strana. Da bi bili sigurni da riba nije presušena ili nedovoljno pecena pratite njeno pecenje, na unutrašnjem delu kraka. Meso lososa bleđi prilikom pecenja, kada se bleđilo popne do polovine visine kraka, šniclu prevrnemo i pecemo, dok se promena boje ne spoji.

Marinadu spremamo na sledeci nacin u mikrovalnoj rastopimo kašiku meda, u otopljeni med dodamo dva prstohvata cimeta, sok celog limuna, supenu kašiku svežih listova ruzmarina i supenu kašiku maslinovog ulja. Marinadu sipamo po lososu, koji je vec serviran na tanjiru za služenje. Ukoliko marinadu prespemo po šniclama u posudi u koju smo ih odložili, šare od grila ce se otopiti.

Kao prilog možemo poslužiti salatu od krastavaca, koje cemo iseci na kocke, chery paradajza isecenog na polutke, ljubicastog luka, isecenog na trake i feta sira isecenog na kockice.

Sve zajedno posolimo i prelijemo maslinovim uljem.