Bareni Losos u marinadi - Saumon cuit



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Povrce:

- **5 vecih**krompira
- **2-3 cena**belog luka

Riba:

- **oko 500 g**svežeg lososa

Zacini:

- **po želji**so
- **po želji**biber
- **po želji**cibulette
- **3-4 manja lista**peršuna

Priprema

Na tihoj vatri obariti lososa u slanoj vodi, sa jednom supenom kašikom sirceta, da se ne bi raspao u toku kuvanja. Takoe obariti krompir u slanoj vodi - ne seci ga vec ostaviti celog.

Priprema marinade: Sitno iseckatii beli luk i peršunov list i posoliti po želji. Nacediti sok od limuna, pa istim preliti luk i peršun i na kraju dodati maslinovo ulje. Sve lepo izmešati.

Kada su losos i krompir obareni, servirati ih u vatrostalnu ciniju, a zatim preliti marinadom. Posuti preko zacin cibulette.

Savet

Uz ovaj obrok najbolje je popiti ašu belog vina. Nisam sigurna da u Srbiji ima zaina Cibulette, tako da možete i bez njega pripremiti jelo. Nadam se da vam se dopada! Bon appétit ! :)