

Grilovani losos sa prelivom od buavog sira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 glososa**
- **malomorske soli**
- **100 gbuavog sira**
- **100 ml pavlake za kuvanje**
- krompir
- sveža mirojija
- **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 tanjur, pa na preliv staviti kuvan krompir, pa preko krompira staviti komad lososa. Dekorisati miroijom po želji.

Savet