

## Prženi fileti lososa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800 g** fileta lososa
- **1 dl** maslinovog ulja
- **50 g** prezli
- **1** limun-sok
- **1 kašičica** suvog ruzmarina
- **1 kašičica** soli

## Priprema

Filete isecite na željene komade, posolite ih, prelijte sokom od limuna i pospite sušenim ruzmarinom. Ostavite bar pola sata prekrivene, kako bi upili sokove i miris.

U tiganju zagrejte ulje, komade uvaljajte u prezle i spuštajte u zagrejano ulje. Smanjite temperaturu i kratko propržite sa obe strane da porumene.

Rukolu i vlašac nasecite i pospite preko prženog lososa.

Uz prženi Losos poslužite krompir pire.

## Savet