

Losos u sosu od kajsija i pomorandži



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g lososa
- biber
- zacín

Za sos:

- 500 g kajsija (može i sušene 200g)
- 2 pomorandže
- 1 kašika putera
- 1 kašika gustina

Priprema

Lososa zacinite i pecete sa obe strane po tri minuta.

Sos: isecene i ocišcene kajsije propržite na kašiki putera i dodate mu sok od dve pomorandže sa kašikicom gustina. Promešate da se prokuva, ne treba da bude gusto.

U tanjir servirate losos i okolo dodate sos.

Probajte predivno je.