Losos pistachio



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**filea lososa
- **malo**maslinovog ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Preliv:

- **oko 40 g**pistacija
- **1 kašika**senfa
- **1**limun (sok)
- **2-3 kašike**maslinovog ulja
- **malo**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Sjediniti senf, sok od limuna, sjeckane pistacije, so, biber i maslinovo ulje. File lososa dobro posušiti. Zagrijati ulje. Pržiti file oko 4 min. Pecen file ostaviti par minuta, pa servirati.

Servirati file lososa sa salatom, preliti prelivom od pistacija, pa poslužiti.

Savet