

Bareni Losos u marinadi - Saumon cuit



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Povrce:

- 5 **vecih**krompira
- 2-3 **cen**abelog luka

Riba:

- **oko 500 g**svežeg lososa

Zacini:

- **po želji**so
- **po želji**biber
- **po želji**cibulette
- 3-4 **manja list**a 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 preliteri marinadom. Posuti preko zacina cibulette.

Savet

Uz ovaj obrok najbolje je popiti asu 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 ! :)