Losos na medu

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

6 kousek	losos
1/2 hrnek	suché bílé víno
1/4 hrnek	med
1/4 hrnek	sojová omáčka
1/4 hrnek	olivový olej
3 stroužek	česnek
1 ks	citron
	čerstvé bylinky podle výběru



Postup přípravy

Lososa očistíme (omyjeme a osušíme), ale kůži neodstraňujeme. Marinádu vytvoříme smícháním bílého vína, medu, sojové omáčky, olivového oleje a nasekaného česneku. Do takto připravené marinády lososa naložíme a nechám v chladu odležet přes noc. Druhý den dáme na gril, na pánvičku nebo do trouby, kde opečeme dozlatova. Podáváme s čerstvým pečivem, oblíbenými bylinkami a citronem.