Marinovaný a pečený losos

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

500 g	losos (nejlépe čerstvý - jen chlazený)
1 dl	olivový olej
3 lžíce	bílé víno
2 lžíce	ocet balzamico
2 stroužek	prolisovaný česnek
50 g	sezamové semínko
1 lžíce	med
několik plátek	citron
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Lososa omyjeme a osušíme. Ze zbylých ingrediencí namícháme v misce marinádu a lososa do ní naložíme. Přikryjeme fólií a necháme přes noc marinovat v ledničce. Druhý den lososa i s marinádou přemístíme do zapékací misky a pečeme v troubě předehřáté na 220 stupňů Celsia – nejprve zhruba 10 minut zakryté a poté dalších asi 10 minut odkryté (aby losos chytil krásně zlatavou barvu). Podáváme například s bramborovou kaší.

Poznámka: *Vyzkoušejte* ***náš recept na rychlou a výbornou bramborovou kaši se smetanou*** *– naleznete jej ZDE*