



Gravlax (marinovaný losos) s hořčičnou omáčkou

Ingredience

filety z lososa bez kůže: **500 g**

mořská sůl: **2 PL**

třtinový cukr: **2 PL**

čerstvě mletý pepř: **1 KL**

čerstvý kopr - svazek: **1 ks**

citrón - plátky: **2 ks**

Na omáčku:

dijonská hořčice: **2 PL**

hořčičné semínko: **1 KL**

tekutý med: **1 PL**

vinný ocet: **1 PL**

olivový olej: **3 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Čerstvého lososa bez kůže omyjeme, důkladně osušíme a podélně rozpůlíme. Na pracovní desku rozprostřeme větší kus potravinové folie (aby šel celý gravlax zabalit), smícháme sůl s cukrem a pepřem a třetinou této směsi posypeme prostředek folie. Na směs položíme polovinu lososa, kterou posypeme...

Gravlax s hořčičnou omáčkou - recept

Čerstvého lososa bez kůže omyjeme, důkladně osušíme a podélně rozpůlíme. Na pracovní desku rozprostřeme větší kus potravinové folie (aby šel celý gravlax zabalit), smícháme sůl s cukrem a pepřem a třetinou této směsi posypeme prostředek folie. Na směs položíme polovinu lososa, kterou posypeme druhou třetinou směsi a nadrobno nasekaným koprem, poklademe plátky citrónu. Přiklopíme druhou polovinou lososa, na kterou nasypeme zbytek směsi. Marinovaného lososa pevně utěsníme do potravinové folie a zatížíme.

Marinovaný losos by měl v lednici odpočívat přibližně 3 dny, každých 12 hodin balíček obraťte a vylijte z něj všechnu tekutinu. Po třech dnech odstraníme citrón a kopr a gravlax krájíme šikmo na tenké plátky. Aby se loso lépe krájel, můžeme ho dát na 20 minut do mrazáku.

Hořčičná omáčka: Olej metličkou vyšleháme na emulzi a zamícháme do něj ostatní ingredience.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí