



Filet z lososa pečený v pomerančové pikantní marinádě



Druh jídla:



Ryby a mořské plody

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Vánoce

Způsob vaření:



Pečení

Marináda

3 kusy Hřebíček celý Avokádo
1 lžička Paprika sladká mletá Avokádo
1 lžičky Pepř černý mletý Avokádo
2 lžice medu
1 pomeranč
 brusinková šťáva

Losos

450 g filetu z lososa

Způsob přípravy

Lososa opláchneme a naporcujeme na 3 kusky.

Pomeranč důkladně omyjeme a rozpůlíme. Polovinu nakrájíme na kolečka, z druhé půlky vymačkáme šťávu.

Připravíme marinádu: Pomerančovou šťávu promíchejte medem a kořením. Lososa vložíme do zapékací misky, nalijeme na něj marinádu a jemně vmasírujeme do lososa. Misku dáme s lososem na půl hodiny do chladničky.

Troubu předehřejte na 200 °C. Vložíme misku s lososem a pečeme 20 minut. Ozdobíme plátky pomeranče.