Recept: Losos v pomarančovej omáčke

Recepty

Hlavné chody

Vianoce

20 min

4

2.0

14

Budete potrebovať

Losos filet	3 ks
Soľ	podľa potreby
Šťava z pomaranča	cca 120 ml
Pomaranč	1 ks
Kukuričný škrob	1 ČL
Med	2 PL
Sójová omáčka	1 PL
Cesnak Vitana	1 ČL

Zázvor Vitana	1/2 ČL
Rozmarín Vitana	1 ČL

Príprava receptu

Lososa osušíme, jemne osolíme a na panvici s olivovým olejom sprudka opečieme z oboch strán. Keď je losos prepečený, odložíme ho na tanier bokom.

V miske zmiešame šťavu z pomaranča, med, sójovú omáčku, cesnak, zázvor a rozmarín.

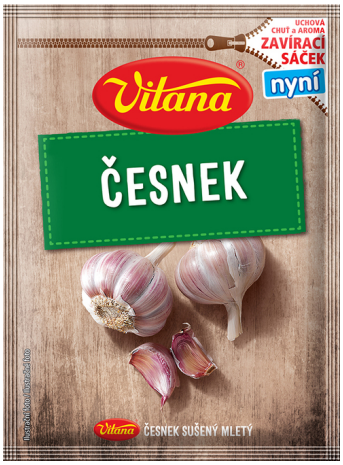
Odoberieme 1 PL a rozmiešame s kukuričným škrobom.

Do panvice pridáme pomarančovú omáčku, zmes z kukuričného škrobu a varíme do zhustnutia za stáleho miešania.

Pridáme nakrájaný pomaranč, lososa a šťavou pár krát lososa prelejeme. Necháme ešte 2 minútky povariť a odstavíme.

Lososa podávame s mladými zemiakmi, posypaného mladou cibuľkou.

#losos #vianoce



Cesnak sušený mletý

Zázvor mletý

Rozmarín