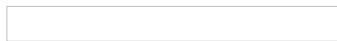


Losos naložený v saké



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 6

1057 kalorií , **0 g** cukrů , **76 g** tuků , **125 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/losos-nalozeny-v-sake>

Příprava

Lososa vložíme do hluboké vakuově uzavíratelné nádoby. Ve vhodné nádobě dobře promícháme sůl (nejlépe mořskou), cukr, wasabi a saké. Lososa dobře obalíme v marinádě a vložíme ho do mísy. Zbytek marinády nepřiléváme, ale vyhodíme nebo požijeme při úpravě ryb. Přes lososa přetáhneme potravinovou fólii a dobře ji na něj připlácneme, abychom odstranili přebytečný vzduch. Volné místo v nádobě vyplníme fazolemi, aby byl losos dobře zatížen, a vakuově uzavřeme. Uložíme do chladničky na dva dny (ale vydrží tam až pět dní). Před samotným podáváním lososa dobře otřeme od zbytků marinády (kvůli nahořklé chuti wasabi) a nakrájíme ho na plátky. Podáváme na talířku s bílým pečivem a zeleninovým salátem.

Ingredience

- 500 g filetů bez kůže z lososa
- 3 lžíce mořské soli
- 3 lžíce cukru krupice
- 1 lžíce Wasabi
- 15 ml saké

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Celoročně, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Hlavní chod