

Uzený losos s marinádou z petržele



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 4

268 kalorií , **0 g** cukrů , **17 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/uzeny-losos-s-marinadou-z-petrzele>

Příprava

Lososa osolíme a opepříme, potřeme ho kořením Rub uzený. Jarní cibulku a jednu hrst petrželky nasekáme a smícháme s olivovým olejem a utřeným česnekem. Touto směsí potřeme lososa. Grilujeme 3 minuty z každé strany za občasného potírání. Podáváme posypané zbylou petrželkou a strouhaným parmezánem.

Ingredience

- 4 plátky lososa
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 3 ks jarní cibulky
- 2 hrsti petrželové natě
- 100 ml olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 60 g parmezánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod

