

# Nakládaný losos

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: \*\*\*\*\*

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:



## Suroviny

losos filet s kůží

5 lžic soli

5 lžic cukru

2 pomeranče

2 citrony

pažitka

petrželka

kopr

## Postup

Do skleněné nebo porcelánové misky nasypeme pět lžic soli a pět lžic cukru, nalijeme menší hrnek pomerančové šťávy, citronové šťávy, přisypeme nakrájenou pažitku, petrželku a kopr. Vezmeme filet lososa a pořádně jej ve směsi vymácháme a necháme kůží nahoru. Přiklopíme a necháme tři dny v lednici. Potom maso vyndáme, očistíme od bylinek a nařežeme na jemné plátky.