

Grillowany łosoś w sosie z suszonych pomidorów



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś

marynata

sos

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

3 dzwonki łososia
- marynata:
białe wino połytrawne ok 1/2 szkl.,
oliwa z oliwek 1/3 szkl.,
dużo koperku - u mnie niestety był suszony,
sól, pieprz,
sok z cytryny
- sos:
1 czerwona cebula
5 suszonych pomidorów z zalewy
2 ząbki czosnku posiekane
sól, pieprz
sok z 1/2 cytryny
troche oleju z suszonych pomidorów
ostra papryka w proszku (można dać chili pokrojone)
2 łyżki przecieru pomidorowego
olej do smażenia
Łosoś inny niż wszystkie - łosoś, grill, suszone pomidory i dobre białe wino:) coż chcieć więcej:)

Dzwonka łososia oczyszczmy, moczymy przez pół godziny w wodzie. Przygotowujemy składniki marynaty i wkładamy do niej łososia na min. dwie godziny. Trzymamy w lodówce. Ja po połowie czasu przewróciłam łososia w marynacie na drugą stronę. Odsączamy z marynaty i pieczemy w średnio gorącym piekarniku lub grillujemy do momentu uzyskania soczystości upieczonej ryby.

Na oliwie dusimy pokrojoną cebulę, dodajemy ząbki czosnku, suszone pomidory, wlewamy troche oleju ze słoiczka z pomidorami. dodajemy dobrego sosu pomidorowego lub przecieru), trochę posiekanej ostrej papryczki lub papryki ostrej w proszku, sok z cytryny, sól i pieprz do smaku.

Upieczona ryba przełożyłam na patelnię z sosem który był dość gęsty, obtoczyłam ja w tym sosie i podałam każdemu na talerz nakładając na rybe potężną dawkę gęstego czerwonego sosu. Posypałam koperkiem. Ryba pięknie pachniała, stradiła wszelkiej aromaty rybie ktor odstraszały do tej pory córke i ktora do tej pory łososia nie jadała to tym razem sie przekonała, szczególnie w towarzystwie suszonych pomidorów które uwielbia.

