



**Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Sladké a ovocné.**



**Ambasador  
Desperados**

## Losos marinovaný v pšeničnom pive a citrusovej šťave

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- losos - chladený filet bez kože, 400 g
- citrón, 1 veľký alebo 2 menšie
- olivový olej, 80 ml
- pomaranč, 1 ks
- Zlatý Bažant Pšeničné
- olivový olej, 4 PL
- citrónová šťava, 2 PL
- šalotka väčšia, 1 ks
- vňať koriandra nakrájaná najemno, 2 PL
- čerstvo mleté ružové korenie z mlynčeka
- soľ

### POSTUP

1. Lososa nakrájame naprieč svalovými vláknami na plátky hrubé 2 - 3 mm.
2. Pripravíme si menší plech na pečenie alebo inú plochú nádobu, vylejeme doň olivový olej a rozložíme jednotlivé plátky ryby.
3. Pokvapkáme  $\frac{3}{4}$  citrónovej šťavy, zalejeme pomarančovou šťavou zmiešanou s pivom, plátky obrátíme a odložíme marinovať na 15 minút do chladničky.
4. Olej zamiešame so zvyšnou citrónovou šťavou, 1 lyžičkou najemno postrúhanej pomarančovej a citrónovej kôry, šalotku a koriandrovú vňať nakrájame nadrobno, pridáme do zálievky, osolíme a okoreníme čerstvo mletým alebo drveným ružovým korením.
5. Lososa rozložíme na tanier a prelejeme zálievkou
6. Podávame s ražným chlebom.