



## Лосос во сос од портокал

Фичо ќе го подготви популарниот рецепт за Лосос во сос од портокали и прилог од компир со блитва.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 4 парчиња филе или кременадли од лосос
- 1 кг портокали
- Ѓумбир
- 2 лажички густин
- маслиново масло
- малку рузмарин

### Дополнително ќе ви треба:

- 1 кг компири
- 1 кромид
- 1 китка блитва
- 3 чешниња лук

### Чекор 1

Парчето лосос убаво измасирајте го со маслиново масло и сок од 1 портокал. Додадете малку рузмарин и оставете го одмори.

### Чекор 2

Компирите излупете ги и ставете ги да се варат.

### Чекор 3

Во Садот за сос ставете 2 шолји сок од портокал и зачинете го со неколку коцки свеж ѓумбир.

Оставете го да зоврие на средна температура, сè додека не се намали на половина.

Додадете малку густин, промешајте и сосот е готов.

### Чекор 4

Сварениот компир тргнете го на страна да се олади, а за тоа време исечкајте главица кромид, китка блитва и лук.

Вок тавата ставете ја на оган, додадете малку маслиново, пропржете го лукчето, па кромидот, компирот и на крај додадете ја блитвата.

Пропржете додека не омекне блитвата. Подлогата е готова!



### Чекор 5

На оган ставете ја тавата за пржење и загрејте ја на средно висока температура. Кога имате парче риба со кожа, секогаш пржете прво од страната на кожата. Така месото ќе има подобра структура и ќе биде подобро спремено.

Печете 4-6 минути за да биде добро печено. Подолго печете на страната со кожата, 4 минути, 2 минути од другата страна.

### Чекор 6

Сервирајте од пирето и лососот прелиен со малку сос од портокал!

### Совет

Ова е необична комбинација на вкусови, па ви препорачуваме сосот да го оставите на страна, за секој да стави количина според својот вкус.

### Користени производи:



Смарт Лонец



Делиција Тава за пржење



Делиција Вок тава



Делиција Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)