

# Losos s červeným rybízem

Časová náročnost: 60 minut

## Seznam přísad

2 porce	losos
1 lžice	barevný pepř
3 lžice	olivový olej
2 stroužek	česnek
trochu	cukr
trochu	vinný ocet
	sůl
hrst	čerstvé špenátové listy
hrst	čerstvý červený rybíz (nebo 2 lžice rybízu jako brusinky)



## Postup přípravy

Lososa očistíme, omyjeme a osušíme. Z barevného pepře, olivového oleje a prolisovaného česneku připravíme marinádu, kterou ještě dochutíme trochou cukru, vinného octa a solí. Lososa touto marinádou ze všech stran potřeme a necháme asi 20 minut marinovat. Poté lososa opečeme buď na pánvi nebo ogrilujeme na grilu z obou stran dozlatova. Hotového lososa naservírujeme na talíře spolu s omytými listy čerstvého špenátu a poklademe červeným rybízem (případně kopečkem rybízu jako brusinky). Podáváme s čerstvým pečivem nebo s vařenými brambory.