

Pečený losos s grepem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 kousek	losos
	sůl
	bílý pepř
kousek	máslo
2 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
2 stroužek	česnek
1 ks	červený grep
1 dl	grepový džus
	zelený salát (na ozdobu)



Postup přípravy

Lososa omyjeme, osušíme a jemně poprášíme solí a bílým pepřem. Na pánvičce si rozejdeme máslo s olivovým olejem a lososa na něm opečeme z obou stran dozlatova. Opečeného jej vyjmeme z pánvičky a necháme chvíli v teple odpočinout. Mezitím si na téže pánvičce na zbylém oleji s máslem opečeme nadrobno pokrájenou cibuli, po chvíli přihodíme i nasekaný česnek s oloupanými kousky červeného grepu a zalijeme grepovým džusem. Pár minut podusíme. Lososa poté naservírujeme na talíře, přelijeme připravenou omáčkou s grepy a ozdobíme zeleným salátem. Podáváme s čerstvým pečivem.