

# Grilovaný losos na polníčkovém salátu

jednoduchá příprava 40 min

Porcí 3

Cena 50 až 100 Kč

## SUROVINY

### Grilovaný losos:

500 g	filetu z lososa
1 lžíce	olivového oleje
	šťáva z půlky citronu
	sůl
	pepř

### Polníčkový salát:

150 g	polníčkového salátu
3 lžíce	olivového oleje
1 lžíce	medu
1 lžíce	balsamického octa
	sůl
	pepř

## POSTUP

### krok 1

Filety očistíme, potřeme olivovým olejem a citronovou šťávou. Osolíme je, opeříme a necháme 60 minut odležet v lednici.

### krok 2

Mezitím si připravíme polníčkový salát. Listy polníčku omyjeme a osušíme. Promícháme je v míse se zálivkou z medu, olivového oleje a balsamického octa. Salát osolíme a opeříme.

### krok 3

Na rozpáleném grilu krátce ogrilujeme filety z lososa. Servírujeme je na lůžku z polníčkového salátu.