



## JERNEJ KITCHEN

# MARINIRAN SOLJEN LOSOS (GRAVLAX)

*Mariniran soljen losos ali Gravlax (Nordijsko) je odlična, okusna predjed, ki spominja na dimljenega lososa. Je primerna za praznovanja ali zdrave zajtrke.*

ZA 500G LOSOSA  
PRIPRAVA: 15 MINUT

### MARINIRAN SUROV LOSOS (GRAVLAX)

- 1 čajna žlička koromačevih semen
- 1 čajna žlička koriandrovih semen
- 1 čajna žlička brinovih jagod
- 1 žlica popra v zrnu
- 1 šop svežega koprca (ali 1 žlica suhega koprca)
- 180 g soli
- 120 g sladkorja
- 1/2 žličke dimljene paprike
- lupinica 1 bio limete (ali limone, pomaranče)
- 600 g svežega lososa, file

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- mlinček ali terilnik
- ponev
- pekač
- papir za peko
- [vrečke za vakuumiranje](#)
- [Vakuumski aparat SV2000 \(Status Metlika\)](#)
- kuhinjski nož
- papirnate brisače

### SEMENA PREPRAŽIMO

Semena v ponvi rahlo prepražimo, da zadišijo, približno 30 sekund. Semena nato grobo zmeljemo v mlinčku ali terilniku. Koprce drobno sesekljamo. V manjši skledi premešamo sol, sladkor in dimljeno papriko. dodamo mleta semena in lupinico limete.

### MARINIRANJE LOSOSA

File lososa položimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Polovico mešanice začimb, soli in sladkorja posujemo po papirju za peko, nanj položimo file lososa, obrnjen s kožo navzdol. Po fileju lososa nato enakomerno posujemo preostalo pripravljeno mešanico iz začimb, soli in sladkorja. To dobro vtremo v file, da je file enakomerno prekrit s pripravljeno mešanico. File lososa previdno prestavimo v [večjo vrečko za vakuumiranje](#), pazimo, da ostane losos prekrit z mešanico začimb. Lososa vakuumiramo (midva sva uporabila [vakuum aparat znamke Status Metlika, SV2000](#)), tako da je tesno zaprt. Postavimo v hladilnik za 24 - 48 ur.

### Sponsored POSTREŽEMO

Mariniranega lososa vzamemo iz hladilnika. Vrečko odpremo in odlijemo vso tekočino. File lososa vzamemo iz vrečke in pod hladno tekočo vodo dobro umijemo, da odstranimo marinado. S papirnato brisačko lososa dobro osušimo. Postavimo na rešetko ali večji pladenj ter postavimo v hladilnik za 1 - 2 uri. Lososa narežemo na tanke rezine pod kotom z ostrim nožem in postrežemo.

### SHRANJEVANJE

Lososa lahko ponovno zvakuumiramo v večji vrečki. Hranimo ga v hladilniku do 3 tedne ali pa ga vakuumiramo in zamrznemo (mariniran surov file ali rezine). Hranimo v zamrzovalniku do 2 meseca. Odtalimo na sobno temperaturo,

narežemo na tanke rezine in postrežemo.