Łosoś w sosie meksykańsko-majonezowym

zyjezebyjesc

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **meksykańska, arabska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- oliwa z oliwek - 1/10 litr
- sok z cytryny - 1/2 szt.
- filet z łososia - 1/2 kg
- olej kokosowy - 3 łyżka
- drobno posiekana cebulka czerwona - 1 szt.
- mały seler, pokrojony w drobną kostkę - 1 szt.
- puszka pomidorów pelati - 1 szt.
- mała papryczka chilli pokrojona drobno - 1 szt.
- kminek - 1 łyżeczka
- drobno posiekana szalotka - 1 + 1/2 łyżka
- majonez - 2 łyżka
- rozmaryn - 2 łyżeczka
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1. Łososia układamy skórą do góry w naczyniu żaroodpornym
2. Oliwę z oliwek, sok z cytryny, rozmaryn łączymy, polewamy nią łososia i odstawiamy do lodówki
3. Rozgrzewamy piekarnik na 180 stopni z włączonym termoobiegiem i pieczemy łososia 5 minut
4. Olej rozpuszczamy w rondelku, wrzucamy cebulkę, seler, pomidory pelati, papryczkę chili, kminek, sól i pieprz. Zagotowujemy i gotujemy na małym ogniu przez 5 minut
5. Przygotowanym sosem polewamy łososia w piekarniku i pieczemy nadal przez 30 minut
6. Szalotkę, sok z cytryny, majonez, rozmaryn, sól i pieprz łączymy i wstawiamy do lodówki
7. Upieczonego łososia, podajemy z zimnym sosem majonezowym