

# Łosoś w pomarańczowej marynacie

Soczysty kawałek łososia w dobrym aromacie to coś, co bardzo lubię. Łosoś w pomarańczowej marynacie to pyszny pomysł na kolację. [Przepisy z łososiem:](#)

[Łosoś w sosie śmietanowym](#)

[Łosoś w cieście francuskim](#)

[Łosoś z duszonymi jabłkami.](#)

Łosoś w pomarańczowej marynacie



około 200 g filet z łososia

2 pomarańcze  
łyżka oliwy  
łyżka miodu  
mała gałązka rozmarynu  
sól, pieprz

Z wyparzonej połówki pomarańczy zetrzeć skórkę, a potem z owoców wycisnąć sok.

Wymieszać skórkę, sok, oliwę, miód i rozmaryn – łososia bez skóry obtoczyć w marynacie, zostawić na 30 minut.

Łososia doprawić odrobiną soli i pieprzu, przełożyć na patelnię grillową.

Grillować z każdej strony po 5 minut.