

Aromatyczny łosoś z grilla z ostrą salsą z mango i granatu

Aromatyczny łosoś z grilla z ostrą salsą z mango i granatu

Wyobraź sobie **soczyste kawałki łososia** skropione oliwą, z delikatną nutą cytryny i aromatycznymi przyprawami, opiekane na rozgrzanym grillu do perfekcyjnej kruchości. A obok nich – **kontrastująca salsa** łącząca słodczyj dojrzałego mango z orzeźwiającym granatem i pikantną nutą czerwonej cebuli. To połączenie, które zachwyci Twoje podniebienie i sprawi, że zwykły posiłek zamieni się w kulinarną przygodę.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników *lekkich, ale sycących posiłków*. Łosoś bogaty w kwasy omega-3 zadowoli osoby dbające o zdrowie, a pikantna salsa z owocami usatysfakcjonuje poszukiwaczy intensywnych smaków. To propozycja zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych smakoszy – przygotowanie jest proste, a efekt zawsze zachwyca.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na letnie grillowanie z przyjaciółmi, gdy szukasz alternatywy dla tradycyjnych mięs. Równie dobrze sprawdzi się jako **eleganckie danie główne** na rodzinny obiad czy romantyczną kolację. Podany z chrupiącym pieczywem lub kawałkami tortilli oraz sałatką z roszponki stworzy kompletny, imponujący posiłek.

Czy wiesz, że?

Łosoś potrzebuje zaledwie **10 minut marynowania**, by nabrać wspaniałego aromatu. Sekret udanej salsy tkwi w balansie smaków – słodkie mango łagodzi ostrość sosu, a granat dodaje orzeźwiającej kwasowości. Możesz regulować intensywność pikantności, dostosowując ilość dodawanego sosu chilli.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do salsy *świeżą miętę* dla orzeźwienia lub zastąp mango ananasem. Łososia możesz również przygotować w piekarniku, jeśli nie masz dostępu do grilla. Dla intensywniejszego koloru salsy dodaj szczyptę kurkumy, a dla bardziej wyrazistego smaku – więcej kolendry.