

Losos s chrumkavou posýpkou a kuskus šalátom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najskôr zmixujeme mandle s olivovým olejom, podrvenou bazalkou a korením na ryby. Touto zmesou potrieme lososa a dáme piecť na cca 25 min. do rúry. Medzitým pripravíme kuskus (pomer cca 1:1,5 - kuskus:voda). Dáme zovrieť vodu, zajeme ňou kuskus a bez varenia necháme v zakrytom hrnci 5 min. Pridáme ho k rukole, granátovému jablku, pridáme trochu strúhaného parmezánu, balzamika a dochutíme podľa chuti.

Ingrediencie

- **Citróny** - 10 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Rukola praná** - 80 g
- **Granátové jablko** - 60 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Parmezan** - 20 g
- **Losos** - 300 g
- **Ocot Balsamico** - 10 g
- **Mandle jadrá** - 50 g
- **Korenie na ryby** - 5 g
- **Kuskus** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

