

Losos so zemiakovo-hrachovou kašou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Opláchnutého lososa naukladáme do formy, osolíme, okoreníme a posypeme nasekanými bylinkami. Potrieme ho najemno nastrúhaným cesnakom, pridáme na kolieska nakrájanú cibuľku a na koniec pokvapkáme olivovým olejom a posypeme najemno nastrúhanou mozzarellou. Dáme piecť do rúry na 180 st. C na 20 minút. Kašu pripravíme z varených zemiakov. Pridáme k nim vopred namočený suchý hrach, osolíme a varíme do rozvarenia.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 250 g
- **Cibuľa voľná** - 30 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Losos** - 600 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rozmarín** - 4 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Rasca** - 3 g
- **Hrach zelený** - 200 g
- **Mozzarella** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

