

Pečený losos s kôprom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kusy lososa umiestníme do sklenenej zapekacej nádoby obdĺžnikového tvaru. Dochutíme ho olivovým olejom, soľou, korením a kôprom. Misu prikryjeme alobalom a vložíme do vopred vyhriatej elektrickej rúry. Pečieme pri 170 – až 200 °C približne 20 minút. Keď je losos krásne prepečený, dozdobíme ho opečeným pórom a servírujeme s celozrnnou ryžou alebo zemiakmi.

Ingrediencie

- **Pór** - 100 g
- **Kôpor** - 12 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Losos** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

