



Pečený losos na zelenině

Ingredience

losos bez kůže: **300 g**
barevné papriky: **2 ks**
mrkev: **1 ks**
lilek: **1 ks**
malé zelí: **1 ks**
cibule: **1 ks**
cherry račata: **8 ks**
petrželka: **2 PL**
limetka: **1 ks**
olivový olej
balzamikový ocet
sůl
pepř
máslo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Lososa rozdělíme na porce, zakapeme trochou limetkové šťávy, osolíme, opepříme a necháme asi 30 minut v lednici. Papriky zbavené jádřinců, mrkev, lilek, zelí a cibuli nakrájíme na nudličky, cherry rajčata rozpůlíme, petželku nasekáme nadrobno. Papriku, mrkev, lilek, zelí a cibuli osolíme,...

Pečený losos na zelenině - recept

Lososa rozdělíme na porce, zakapeme trochou limetkové šťávy, osolíme, opepříme a necháme **asi 30 minut v lednici**. Papriky zbavené jádřinců, mrkev, lilek, zelí a cibuli nakrájíme na nudličky, cherry rajčata rozpůlíme, petželku nasekáme nadrobno.

Papriku, mrkev, lilek, zelí a cibuli osolíme, opepříme, smícháme s trochou olivového oleje a pár kapkami balzamikového octa. Zeleninu dáme do pekáčku vymazaného máslem nebo olejem a dáme péct **na 190 °C na 20 minut**. Zeleninu promícháme, přidáme rajčata, lososa, rybu poklademe tenkými plátky másla a společně **pečeme dalších 15 minut** dozlatova.

Pečený losos na zelenině se nakonec posype petrželkou a zakápně limetkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí