



Pečený losos s chřestem

Ingredience

filety z lososa: **2 ks**

zelený chřest - svazek: **1 ks**

olivový olej: **2 PL**

sůl

pepř

citronová šťáva

Na koprovo-hořčicovou omáčku:

dijonská hořčice: **1 PL**

med: **1 PL**

bílý vinný ocet: **1 PL**

olivový olej: **2 PL**

čerstvý kopr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Troubu předehřejeme na 200 °C. Pečící mísu vymažeme olivovým olejem, vložíme filety z lososa a očištěný zelený chřest. Osolíme, opepříme a zakápneme olivovým olejem a lososa citronovou šťávou. Pečeme asi 20 minut. Mezitím si připravíme omáčku. V míse prošleháme hořčici s olejem, octem a medem....

Pečený losos s chřestem - recept

Troubu předehřejeme na 200 °C. Pečící mísu vymažeme olivovým olejem, vložíme filety z lososa a očištěný zelený chřest. Osolíme, opepříme a zakápneme olivovým olejem a lososa citronovou šťávou. **Pečeme asi 20 minut.**

Mezitím si připravíme omáčku. V míse prošleháme hořčici s olejem, octem a medem. Přidáme nasekaný kopr podle chuti.

Pečeného lososa s chřestem přelijeme připravenou omáčkou a můžeme ještě posypat koprem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí