



Losos na másle s bylinkami

Ingredience

losos s kůží: **350 g**
máslo: **1 PL**
čerstvý rozmarýn: **1 KL**
čerstvý tymián: **1 KL**
citrónová šťáva
olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Lososa necháme chvíli odpočinout v pokojové teplotě, osolíme, opeříme a pokapeme citrónovou šťávou. Na pánvi na troše oleje necháme rozpustit máslo, přidáme nadrobno nakrájený rozmarýn a lístky tymiánu a vložíme lososa kůží dolů. Lehce opečeme z obou stran, přitom několikrát přelijeme máslem s...

Losos na másle s bylinkami - recept

Lososa necháme chvíli odpočinout v pokojové teplotě, osolíme, opeříme a pokapeme citrónovou šťávou. Na pánvi na troše oleje necháme rozpustit máslo, přidáme nadrobno nakrájený rozmarýn a

lístky tymiánu a vložíme lososa kůží dolů. Lehce opečeme z obou stran, přitom několikrát **přelijeme máslem** s bylinkami z pánve. Lososa přemístíme do pekáčku a necháme ještě dopéct v troubě rozehřáté **na 200 °C asi 5 - 8 minut** (podle tloušťky filetu).

Losos na másle s bylinkami se podává s kouskem citrónu, vařenými nebo pečenými bramborami, špenátem, můžeme k němu vyzkoušet i [karamelizovanou cibuli](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí