



Losos v papilotě se zeleninou

Ingredience

losos s kůží: **400 g**
lilek: **1 ks**
cherry rajčata: **6 ks**
snítka rozmarýnu: **1 ks**
limetka: **1 ks**
hrubozrnná hořčice: **1 KL**
olivový olej
sůl
pepř
špetka chilli
polníček

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Lososa omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme, pokapeme limekovou šťávou a potřeme trochou oleje, který jsme smíchali s hořčicí a špetkou chilli. Necháme marinovat 1 hodinu. Lilek nakrájíme na malé kostičky, rajčata přepůlíme. Doprostřed většího kusu pečicího papíru dáme lilek, rajčata, snítku...

Losos v papilotě se zeleninou - recept

Lososa omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme, pokapeme limekovou šťávou a potřeme trochou oleje, který jsme smíchali s hořčicí a špetkou chilli. Necháme **marinovat 1 hodinu**.

Lilek nakrájíme na malé kostičky, rajčata přepůlíme. Doprostřed většího kusu pečicího papíru dáme lilek, rajčata, snítku rozmarýnu, lehce osolíme a opepříme. Na zeleninu položíme **lososa kůží dolů**. Z pečicího papíru uděláme balíček, který důkladně utěsníme.

Losos v papilotě se zeleninou se peče v troubě při teplotě **200 °C asi 20 minut**. Podávat můžeme s čerstvým polníčkem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí