



Pečený losos

Ingredience

čerstvý losos: 400 g
čerstvý kopr
sůl
pepř
citron
máslo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Máslo necháme změkknout, zapracujeme do něj nadrobno nasekaný kopr a necháme opět ztuhnout. Lososa očistíme, můžeme odstranit i kůži, ale není to nutné. Položíme na pečicím papírem vyložený plech, jemně osolíme a opepříme, pokapeme citronem a necháme asi dvacet minut odležet v chladu. Pečeme v...

Pečený losos - recept

Máslo necháme změkknout, zapracujeme do něj nadrobno nasekaný kopr a necháme opět ztuhnout.

Lososa očistíme, můžeme odstranit i kůži, ale není to nutné. Položíme na pečicím papírem vyložený plech, jemně osolíme a opepříme, pokapeme citronem a necháme asi dvacet minut odležet v chladu.

Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 10 - 15 minut, poté na každou porci položíme tenký plátek koprového másla a dopečeme ještě asi 5 minut.

Pečený losos je sám o sobě vynikající, a proto je dobré nechat chuť vyniknout. Pokud ale máte rádi omáčky k rybám, skvěle se k lososovi hodí například lehká smetanová se špenátem nebo citronová. Jako přílohu je dobré zvolit vařený brambor s máslem, bramborovou kaši nebo grilovanou zeleninu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí