Pečený losos s Karičkou a rozmarínom

Potrebujeme

- - 1 000 g losos
- - 100 g maslo
- - rasca mletá
- - soľ
- - citrónová šťava
- - rozmarín
- - 1 téglik kyslá smotana
- - 1 ks Karička črievko
- - 2 strúčiky cesnak

Postup

Lososa zbavíme šupín škrabkou na zeleninu, kožu necháme a umyjeme. Nakrájame na kúsky a jemne posolíme. Posypeme rascou a pokvapkáme citrónovou šťavou. Kúsky poukladáme na plech tak, aby medzi jednotlivými časťami bola cca 1/2 cm medzera.

Do medzier dáme malé kúsky masla (losos obsahuje hodne zdravého tuku), na vrch každého vetvičku čerstvého rozmarínu a pečieme cca 15 minút, nepretáčame.

Z Karička črievka, kyslej smotany a pretlačeného cesnaku si pripravíme dressing, ktorým naservírovaného lososa polejeme. Podávame s opekanými zemiačkami. Dobrú chuť!

Tento recept nám posiela:	Ivana zo Žiliny
náročnosť:	stredná
čas:	45 minút
porcie:	4
bezlepkový recept:	Áno