

Pečený losos s Karičkou a rozmarínom

Potrebuje

- - 1 000 g losos
- - 100 g maslo
- - rasca mletá
- - soľ
- - citrónová šťava
- - rozmarín
- - 1 téglík 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 posielala: Ivana zo Žiliny
náročnosť: stredná
čas: 45 minút
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno