

# Zapekaný losos so zemiakovou kašou

## Potrebuje

- - 500 g lososa
- - maslo kocka
- - pol citróna
- - korenie na ryby
- - 4 plátky šunky
- - 4 plátky tvrdého syra Karička
- - 1 šálka mlieka
- - 1 šálka smotany na šľahanie
- - 1 tavený syr Karička

## Postup

Filet lososa si očistíme od kože, nakrájame na štyri rovnomerné plátky, okoreníme koreninovou zmesou na ryby, vložíme do zapekacej misy, ktorú si vymastíme kockou masla. Plátky lososa dochutíme citrónom. Na každý plátok ochuteného lososa dáme plátok šunky a plátok syra. Do osobitnej misky si nalejeme 1 šálku zohriateho mlieka a 1 šálku zohriatej smotany. Do tejto zmesi rozpustíme tavený syr Karička a poriadne zamiešame. Takto pripravené nalejeme na lososa a dáme zapiecť do rúry. Najlepšie chutí so zemiakovou kašou.

---

Tento recept nám posielala: Veronika z Dolného Kubína

náročnosť: nízka

čas: 45 min

porcie: 2