

Losos po italsku



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1043 kalorií , **1 g** cukrů , **85 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/losos-po-italsku>

Příprava

Lososa zbavíme kůže, opláchneme pod studenou tekoucí vodou a vysušíme. Poté plátky osolíme dle chuti. Rozehřejeme máslo, sejmem z plamene a přidáme strouhanku, nasekané ořechy, kůru a šťávu z 1 citronu. Důkladně promícháme a v takto vzniklé směsi obalíme připravené plátky lososa. Dáme do zapékací misky a pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Mezitím smícháme olej, rozetřený česnek, papriku, kůru a šťávu z 1 citronu. Hotové plátky touto směsí potřeme a okamžitě podáváme.

Ingredience

- 50 g másla
- 50 g strouhanky
- 50 g vlašských ořechů
- 2 citrony
- 4 plátky lososa
- 2 stroužky česneku
- 2 lžičce olivového oleje
- 1 lžička pálivé mleté papriky
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

