

Losos v citrónové krustě s bylinkovými bramborami



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 12min

Celkový čas: 37min , Porce: 4

2665 kalorií , 0 g cukrů , 140 g tuků , 215 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/losos-v-citronove-kruste-s-bylinkovymi-bramborami>

Příprava

Housku (ciabattu) nastroháme a smícháme ji se strouhanou citrónovou kůrou. Rybu osolíme, opeříme a obalíme ve vejci a poté v citrónové strouhance. Pečeme 10-12 minut na 220 °C. Smícháme tzatziki a nakrájené olivy. Rybí filety servírujeme s těmito tzatzikami a brambory, které jsme uvařili a smíchali s bylinkami.



Tip k receptu

Pokud možno, použijeme nové brambory.

Ingredience

- ✓ 1 houska
- ✓ 1 citrón
- ✓ 50 g oliv
- ✓ 1 vejce
- ✓ 700 g lososa
- ✓ 340 g Tzatzik
- ✓ 800 g brambor
- ✓ 2 lžičce petrželové natě
- ✓ 2 lžičce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod

