

# Venoušův losos



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 5

526 kalorií , 0 g cukrů , 53 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Michaela Svinčiaková

Odkaz: <https://srecepty.cz/venousuv-losos>

## Příprava

Máslo rozpustíme, necháme chvíli vystydnout a pomalu vmícháme do zakysané smetany, přidáme kopr, tymián, sůl a vše promícháme. Lososa dáme do pekáčku a zalijeme směsí, přidáme měsíčky pomerančů a pečeme zhruba 20 minut na 200 stupňů. Podáváme s brambory.

## Ingredience

- ✓ 5 podkoviček lososa
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ tymián
- ✓ kopr
- ✓ sůl
- ✓ pomeranč

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

