PEČENÝ LOSOS V ALOBALU

Kategorie: Maso

Autor: Antonie Petra

Suroviny

Porce: 3

- losos 3 ks
- rozmarýn 1 lžička
- česnek 3 stroužek
- bazalka 1 lžička
- pepř mletý 1 lžička
- sůl 3 špetka
- olivový olej 3 lžíce
- máslo 3 plátek
- citrónová šťáva 1 lžička
- petrželka 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V misce uděláme zálivku z oleje, citrónové šťávy, bazalky, česneku, rozmarýnu, pepře a petrželky.
Vložíme 3 porce lososa a necháme 1 hodinu odležet v lednici.
Poté si nachystáme 3 ks alobalu a na každý dáme plátek másla a lososa i s trochou zálivky a osolíme.
Každý balíček zvlášť zabalíme a dáme péct na 180 stupňů asi 20 min.
Podáváme nejlépe s pečenými brambory spolu v alobalu máslem vymazaným nebo bramborovou kaší