

Plněný losos

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- chilli paprička 1 ks
- petrželka 1 svazek
- černé olivy 140 g
- sůl a pepř 1 špetka
- filety z lososa 600 g
- olivový olej 1 ks
- **omáčka**
- vejce 2 ks
- citronová šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- máslo 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Chilli papričku nasekáme společně s petrželkou a olivami nadrobno. Dáme do misky a osolíme, opepříme a promícháme.

Lososa nakrájíme na 4 stejně velké díly, do každého prořízneme ostrým nožem kapsu a naplníme připravenou směsí. Zbylou směs dáme do ledničky.

Lososa osolíme, opepříme a zprudka opečeme na olivovém oleji. Pak dáme do pekáčku a pečeme na 190 asi 12 minut.

Mezitím oddělíme žloutky od bílků, žloutky dáme do misky, osolíme, opepříme, zakapeme citronovou šťávou a postavíme na horkou vodní lázeň. Rozšleháme je metličkou, pak pomalu přiléváme za stálého míchání roztavené máslo. Když je omáčka hustá, vyjmeme ji z lázně a vmícháme zbylou olivovou náplň. Omáčku rozdělíme na talíře společně s lososem a podáváme s opečenými

bramborami.