

Gratinovaný losos Hellmanns

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- losos 600 g
- Hellmann´s Tatarská omáčka 4 lžíce
- petrželka listová 1 svazek
- kukuřičné lupínky 200 g
- plnotučná hořtice 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- toastový chleba 4 plátek
- parmazán 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lososa ochutíme soli a pepřem. Dáme na plech na pečící papír.

Všechny suroviny společně umixujeme v mixéru do hladké hmoty. Tuto směs nanese do jednotlivé porce ryby a dáme zapéct do vyhřáté trouby na 180°C cca 12 minut.

Můžeme podávat s zeleninovým salátkem.

Tip: TIP: Lososa můžete nahradit jakýmkoliv filetem z bílých ryb (treska, pstruh, atd. V případě, že doma nemáte kukuřičné lupínky, přidejte do krusty o tři plátky pečiva navíc.

Poznámka:

600 g losos (4 filety po 150 g)