

Losos po vídeňsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- losos 4 ks
- česnek 2 stroužek
- feferonka 1 ks
- rajčata 400 g
- cibule 200 g
- bílé víno 2 dl
- olivový olej 3 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžíce
- petrželka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné porce lososa pokapeme citronovou šťávou a necháme chvíli odležet
2. Mezitím podusíme na oleji drobně nakrájenou cibuli, rozložíme ji do ohnivzdorné misky, posypeme jemně nakrájeným česnekem, poklademe porcemi lososa a posypeme je mletou paprikou a rozkrájenou feferonkou
3. Porce lososa podlijeme vínem a pečeme ve středně vyhřáté troubě
4. Při pečení rybu jednou obrátíme

5. Jednotlivé porce podáváme obložené dílky rajčat.