

Losos zapečený v mušli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- filet losos 1 ks
- sůl 1 špetka
- čerstvý rozmarýn 1 snítka
- trocha zakysaná smetana 1 ks
- limetka nebo citron 1 ks
- několik rajčata na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Francie

Počet porcí: 3

Postup:

Filet z lososa nakrájíme na malé kousky, které jemně osolíme a zakápneme limetkovou nebo citronovou šťávou. Promícháme s nasekanými bylinkami a trochou kysané smetany. Směs rozdělíme do muší nebo do zapékacích misek a krátce zapečeme. Nakonec ozdobíme rajčátky. Podáváme se zeleninovým salátem, dospělým navíc se skleničkou bílého vína.