

Losos s avokádem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- losos 500 g
- koriandr 0.25 hrnek
- avokádo 2 ks
- jogurt bílý 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- na ozdobu rajčátka cherry 1 ks
- na ozdobu limetka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Lososa osolíme a s troškou vody dáme do nádoby vhodné do mikrovlnky. Zakryjeme a pečeme v mikrovlnce zhruba 10 minut. Potom lososa zkontrolujeme, a pokud ještě není hotový, přidáme pár minut.

Z jogurtu, nasekané dužiny z avokáda, pepře, koriandru, soli a kapky limetkové šťávy si připravíme omáčku. Dužinu vyjmeme z rozpůlených avokád, do kterých pak nalijeme jogurtovou omáčku.

Na talíři ozdobíme cherry rajčátky a limetkou.