

Zapečení fazole s uzeným lososem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované bílé fazole 400 g
- Loupaná rajčata 400 g
- Česnek 5 stroužek
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Cherry rajčátka 10 ks
- Uzený losos 400 g
- Kuličky mozzarely 125 g
- Čerstvý kopr 1 hrst
- Olivový olej podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole slijte, propláchněte ve studené vodě a přendejte do pekáčku. Přidejte loupaná rajčata a nasekaný česnek. Osolte, opepřete a promíchejte. Pečte v předehřáté troubě při 180°C asi 5 minut. Poté přidejte na půlky či měsíčky nakrájená cherry rajčata, uzeného lososa a kuličky mozzarely. Nechte 5 minut zapéct. Zasypte nakrájeným koprem, zakápněte troškou olivového oleje a podávejte.