

Losos s brokolicí a brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 6

- Losos 6 ks
- Brokolice 2 ks
- Malé brambory 1 kg
- Citronová šťáva 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Máslo 100 g
- Kopr 1 ks
- Sůl, bílý pepř 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Růžičky brokolice omyjeme, krátce povaříme v osolené vodě, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Brambory oloupeme, povaříme v solené vodě, slijeme a krátce před podáváním prohřejeme na másle spolu s brokolicí. Lososa omyjeme, osušíme a na 30 minut marinujeme v citronové šťávě a olivovém oleji. Pak rybu opečeme po obou stranách, ke konci pečení maso osolíme a opepríme. Jídlo zdobíme snítkou čerstvého kopru, případně holandskou omáčkou.