

Losos na česneku a slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Losos 4 plátek
- Anglická slanina 4 plátek
- Hladká mouka 1 špetka
- Vegeta 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Koření na ryby 1 špetka
- Česnek 4 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zapékací mísu vymažeme tukem nebo olejem a potom do ní vedle sebe poukládáme kousky lososa, které mírně osolíme a posypeme kořením na ryby. Potom maso posypeme nakrájeným česnekem, dochutíme vegetou, lehce poprášíme hladkou moukou, poklademe tenkými plátky slaniny a dáme zakryté péct. Pečeme doměkka, cca 30 minut a potom ještě asi 10 minut zapečeme odkryté.