

Losos na rajčatech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Losos 4 plátek
- Cibule 3 ks
- Rajčata 4 ks
- Česnek 6 stroužek
- Bazalka sušená 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Plátky lososa pokapeme citrónovou šťávou, osolíme a posypeme bazalkou. Zapékací mísu vymažeme tukem, na dno dáme vrstvu cibule nakrájené na plátky a po obvodu obložíme kousky rajčat. Na zeleninu položíme porce ryby a celé posypeme na kousky nakrájeným česnekem a bazalkou. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 30 - 35 minut. Podáváme s opékanými bramborami.