



Losos pečený s rozmarýnem



Druh jídla:



Ryby a mořské plody

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

Suroviny

Mořská sůl Mlýnek Avokádo

10 ředkviček

2 lžičky Rozmarýn Avokádo

4 filety z lososa

3 kousky řapíkatého celeru

trocha olivového oleje

Způsob přípravy

Máte doma parní troubu? Rybu i zeleninu dejte do pekáče, ochuťte solí a rozmarýnem, zakápněte olivovým olejem. Zapněte pečení s párou a za půl hodiny je oběd na stole. Nemáte parní troubu? Nevadí. Lososa okořeňte, osolte a opečte na pánvi s trochou olivového oleje. Nejprve kůží dolů a potom otočte. Sledujte z boku filetu barvu. Až se změní tmavě růžová na světlou, zbyde jen tenká tmavá čárka uprostřed, sundejte z pánve na nahřátý talíř. V pánvičce pak lehce opečte plátky ředkviček a kousky řapíkatého celeru. Jemně osolte a ochuťte rozmarýnem. Opékejte chvílku, asi pět minut. Zelenina musí zůstat křupavá a svěží. Podávejte s vařenými brambory.