

Zapečeni kotleti lososa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** lososa

Marinada:

- **1** limun
- **2** cenabelog luka
- **po želji** morske soli
- **po želji** bibera
- **po želji** ružmarina
- **po želji** bosiljka
- **po želji** lovorovg lista
- **po želji** maslinovog ulja

Priprema

Razmrznuti kotlete lososa u vodi ili prirodno, iscediti, posoliti, pobiberiti, prelići limunovim sokom, pozaciniti i staviti u odgovarajućoj tepsiji nekoliko sata da meso ribe upije marinadu i začine i naravno, pokriti alu folijom.

Zagrijati rernu na 180 stepana i peći 20-ak minuta, zatim skinuti foliju i peći još 10-ak da bi uhvatio koricu, a ostao softan.

Savet

Služiti sa belim prelivom (pavlaka, limunov sok, vlašac, bosiljak, maslinovo ulje) i krompir salatom.