

LOSOS NA TALIANSKEJ ZELENINE

Počet porcií 3/ Čas prípravy 20'

Suroviny:

250g lososa

500g talianskej zeleniny

3 ks zemiakov

25g masla

1 ks Jarná cibuľka

Korenie

Soľ

Príprava:

1. Na rozpálenú panvicu dáme talianskú zeleninu, dusíme do zmäknutia cca 10minút.
2. Lososa rozmrazíme, umyjeme vodou a položíme do stredu panvice medzi zeleninu. Osolíme a okoreníme. Lososa pečieme z každej strany 5-7 minút. Priebežne otáčame.
3. Zemiaky očistíme, pokrájame na polmesiačiky. Varíme v osolenej vode 10 minút. Po uvarení pridáme na zemiaky maslo.
4. Servírujeme ihneď po uvarení.
5. Ozdobíme krúžkami jarnej cibuľky

