

# Losos s dušenou mrkví a kukuřicí, pečená řepa s mozzarellou

Jana Šimčíková

## Ingredience:

Losos (800g)

- pomerančová šťáva
- citronová šťáva
- olivový olej (1/2dl)
- špetka soli a mletého pepře

## Příloha

- Mrkev
- Máslo
- Kukuřice
- Sůl
- červená řepa (1ks)
- pepř
- olivový olej
- mozzarella (150g)

## Postup:

Smícháme olivový olej, sůl, pepř, pomerančovou a citronovou šťávu. Do této připravené marinády namočíme očištěného lososa. Marinovaného lososa vložíme do alobalu a následně jej umístíme do rozehřáté trouby na 220 °C, ponecháme 8-10 minut.

Nakrájenou mrkev a kukuřici osmahneme na másle, trochu podlijeme vodou, osolíme a necháme podusit.

Řepu omyjeme pod tekoucí vodou, osušíme. Následně ji nakrájíme na 1 cm silné plátky a vyskládáme ji na pekáč vymazaný olivovým olejem. Osolíme, pokapeme olivovým olejem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C zhruba 1 hodinu. Ke konci přidáme nakrájené tenké plátky mozzarely.

