

Pečený losos na špenátu

- Filé z lososa
- Stroužky česneku
- Mražený listový špenát
- Slanina
- 2 lžičky olivového oleje
- 1 lžička citronové šťávy
- Sůl
- Pepř

1. Lososa rozkrájíme na kostky, osolíme, opepříme a pokapeme citronovou šťávou.
2. Do mísy dáme mražený špenát, slaninu na kostky, rozdrčený česnek, osolíme, opepříme a vše promícháme.
3. Směs vložíme do zapékací mísy, lehce vymazanou olejem.
4. Navrch položíme lososa. Pečeme asi 20 min na 170 stupňů.
5. Rozklepneme vajíčka vedle lososa na špenát a vrátíme do trouby, aby se vajíčko zapeklo.

