

Pečený losos s cuketou a bulgurem

Ingredience na 2 porce

- 2 filety z lososa s kůží (cca 150g)
- ½ hrnku bulguru
- ½ hrnku směsi kukuřice a hrášek
- 100 g cukety
- menší cibule
- 1 stroužek česneku
- rajčatové pesto
- citrón
- olivový olej
- sůl
- pepř



Troubu předehřejeme na 200°C. Bulgur propláchneme a dáme do hrnce, přidáme přibližně hrnek vody, přivedeme k varu a vaříme asi 10 minut do změknutí. Cuketu omyjeme a nakrájíme na plátky.

Filet lososa osolíme, opepříme, pokapeme citrónem. Na pečící papír k filetu přidáme kolečka cukety, potřeme rozmačkaným česnekem a mírně pokapeme olivovým olejem. Obojí pečeme asi 15 minut.

Menší cibuli nakrájíme najemno a na lžičce olivového oleje zpěníme, přidáme zeleninu, uvařený bulgur a lžici pesta, můžeme ozdobit pažitkou.

