

## Losos s rajčatovo cizrnovou omáčkou

### **Ingredience:**

300 g lososa(2 filety)  
2 stroužky česneku  
sečuánský pepř  
cizrna v plechovce  
cibule  
citronový pepř  
plechovka krájených rajčat  
sůl  
olej

Postup: Na lžičce oleje zpěníme cibulku, česnek a poté plechovku cizrny bez nálevu a plechovku rajčat. Lososa nasolíme, opepříme citronovým pepřem a z každé strany opečeme na pánvi minutu a půl. Lososa poté vložíme do pekáčku a zalejeme rajčatovo cizrnovou omáčkou. Do vyhřáté trouby na 180 stupňů vložíme na 8 minut.

Výborně chutná s rýží, zeleninovým salátem nebo bagetkou.



původně nalezeno na:

<http://www.pazitka.cz/hlavni-chod/losos-s-cizrno-rajcatovoou-omackou/>