

Pečený losos v alobalu s bylinkami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omyté a osušené porce lososa pokapeme citrónovou šťávou a osolíme. Čtverec alobalu uprostřed potřeme změkklým máslem. Na tuto potřenou plochu položíme porci lososa. Přidáme dva tenké plátky másla, trochu bylinek a zabalíme. Balíčky naskládáme na plech a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Pečeme 20 minut.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Rozmarýn čerstvý** **18 g** - 2 g
- **Citróny** - 50 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Losos obecný** **250 g** - 300 g
- **Oregano** **10 g** - 4 g
- **Krajanka máslo** **250 g** - 20 g

