

Lososové filety s pestem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Alobal lehce pokapeme olivovým olejem. Na něj poskládáme vedle sebe pár očištěných zelených chřestů. Na chřest položíme osolený a opepřený filet lososa. Ten pomažeme pestem a nakonec přidáme do balíčku pár lehce osolených cherry rajčátek. Alobal zabalíme a dáme péct na litinový táč (nebo použijeme pekáč) na 180 stupňů na 15-20 minut.

Ingredience

- **Chřest zelený** - 100 g
- **Rajčata** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Losos obecný 250 g** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

