

Losos v bramborové krustě s omáčkou z oliv a cukety

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibulku oloupeme a nakrájíme na malé proužky, cukety omyjeme a nakrájíme na kostky asi 1 cm velké. Rajčata omyjeme, rozpůlíme, vyjmeme semínka a nakrájíme na kostičky. Na pánvi rozežřejeme olej a orestujeme cukety, přidáme cibulku a necháme zesklivatět. Zalijeme 300 ml vody, přidáme bujón, rajčata, olivy a vaříme až je cuketa měkká, ne rozvařená. Přilijeme citrónovou šťávu z jednoho citrónu a přisypeme nasekanou petrželku. 2 brambory oloupeme a nakrájíme na velmi tenké plátky. Ty nakrájíme na jemné proužky a ochutíme kořením. 4 filety z lososa osolíme a z jedné strany posypeme bramborovými proužky. Rozežřejeme na pánvi olej a lososa osmažíme nejprve ze strany s bramborovými proužky. Smažíme až jsou bramborové proužky zlaté a křupavé. Pak otočíme lososa a smažíme z druhé strany 3 minuty. Omáčku z oliv a cukety nalijeme na talíř a do omáčky položíme lososa.

Ingredience

- **Brambory** - 40 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Cuketa** - 60 g
- **Rajčata** - 30 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Citróny** - 20 g
- **Olivový olej** - 45 g
- **Olivy zelené** - 12 g
- **Losos obecný 250 g** - 600 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

