

Losos pečený s chilli a medem s kaparovým přelivem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Chilli papričku rozkrojíme, zbavíme semínek a nakrájíme nadrobno. Do misky nalijeme šťávu z citronu, med, přidáme chilli papričku a důkladně promícháme. Filety z lososa osolíme a potřeme připravenou marinádou. Vložíme do pekáčku vymazaného olivovým olejem, přelijeme zbytkem marinády a pečeme asi 12 minut v troubě předehřáté na 190 °C. Zatímco se nám peče losos, připravíme si přeliv. Kapary lehce nasekáme, několik necháme celých. Na pánev vlijeme smetanu a na mírném ohni prohřejeme, přidáme kapary a přivedeme téměř k varu. Vmícháme citronovou šťávu, už nevaříme. Nakonec přisypeme nasekanou petrželku. Dochutíme solí a pepřem. Filety z lososa položíme na talíř a přelijeme kaparovým přelivem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Citróny** - 50 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Losos obecný 250 g** - 600 g
- **Kapary efko 105 ml** - 20 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Med květový luční 900 g** - 15 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml** - 200 g

