

Losos v citrónové krustě s bylinkovými brambory



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 37min , Porce: 4

2665 kalorií , **0 g** cukrů , **140 g** tuků , **215 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/losos-v-citronove-kruste-s-bylinkovymi-bramborami>

Příprava

Housku (ciabattu) nastroháme a smícháme ji se strouhanou citrónovou kůrou. Rybu osolíme, opepříme a obalíme ve vejci a poté v citrónové strouhance. Pečeme 10-12 minut na 220 °C.

Smícháme tzatziki a nakrájené olivy. Rybí filety servírujeme s tzatziki a brambory, které jsme uvařili a smíchali s bylinkami.

Tip k receptu

Pokud možno použijeme nové brambory.

Ingredience

- 1 houska
- 1 citrón
- 50 g oliv
- 1 vejce
- 700 g lososa
- 800 g brambor
- 2 lžíce petrželové natě
- 2 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1 lžička soli
- 340 g Tzatziki
- 1/2 lžičky pepře

Kategorie

Vánoce, Výjimečný den, Obyčejný den, Řecká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod

