



Losos s maslacem od limete i začinskog bilja na povrću pečenom u pećnici s kaparima

🕒 60–70 Min 🍽️ 🍽️ 🍽️

Priprema

Sastojci 4 Porcije

👉 = Kotányi Produkte

4 kom Fileti lososa 180 g

1 kom Mrkva

1 kom Repa, žuta

2 kom Krumpir, kuhan

1 kom Paprika, crvena

2 kom Luk, crveni

2 žlica Kapare

3 žlica Maslinovo ulje

1 žlica👉 Ružmarin sjeckani

1 prstohvat👉 Morska sol gruba

Za maslac od limete i začinskog bilja

125 g Maslac sobne temperature

2 žličica Sok od limete

1 žlica👉 Kopar usitnjeni

1 žličica👉 Češnjak u granulama

0.5 žličica👉 Chili Bird's Eye

1 prstohvat👉 Morska sol gruba

- 1 Povrće očistite i ogulite te narežite na trakice (cca 5x5 mm). Krumpir ogulite i narežite na štapiće.
- 2 Nasjeckano povrće u posudi za pečenje pomiješajte s uljem i kaparima. Začinite Kotányi začinima i soli po ukusu.
- 3 Zatim pecite u pećnici zagrijanoj na 170 °C 30 minuta. Nekoliko puta promiješajte povrće.
- 4 Filete lososa posolite i kratko prepecite u tavi s kožom prema dolje.
- 5 Stavite ribu na povrće u pećnicu i pecite još 10 minuta.
- 6 U zdjeli pjenjačom ili kuhačom umutite zagrijani maslac. Dodajte Kotányi začinsko bilje i začine kao i sok od limete i nastavite s miješanjem. Na kraju začinite morskom soli.
- 7 Neposredno prije posluživanja, preko fileta lososa ili povrća stavite žlicu maslaca sa začinskim biljem.

