



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

🕒 60–70 Min   

Priprema

- 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 začинима 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.

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

