



Losos z limetinim zeliščnim maslom na zelenjavi iz pečice s kaprami

⌚ 60–70 Min 

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4	Lososovi fileji (180 g)
1	Korenček
1	Rumena repa
2	Kuhana krompirja
1	Rdeča paprika
2	Rdeči čebuli
2 žlici	Kaper
3 žlice	Oljčnega olja
1 žlica	♦ Rožmarin listi
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za limetino zeliščno maslo

125 g	Masla na sobni temperaturi
2 žlički	Limetinega soka
1 žlica	♦ Koper zdrobljen
1 žlička	♦ Česen zrnasti
0.5 žličke	♦ Čili Birdseye
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Priprava

- 1 Umijte ter olupite zelenjavo ter jo narežite na približno pol centimetra široke trakove. Olupite krompir ter ga narežite na palčke.
- 2 Zelenjavo dajte v pekač ter jo zmešajte z oljčnim oljem ter kaprami. Začinite s Kotányi zelišči ter solite po okusu.
- 3 Položite v pečico ter pecite 30 minut pri 170 °C. Vmes zelenjavo nekajkrat premešajte.
- 4 Lososove fileje solite ter jih na hitro popecite v ponvi, tako da je stran s kožo spodaj.
- 5 Fileje položite v pečico na zelenjavo in jih pecite še 10 minut.
- 6 V posodi ali v mešalniku stepite segreto maslo. Dodajte Kotányi začimbe in zelišča ter limetin sok in nadaljujte z mešanjem. Na koncu začinite še s soljo.
- 7 Tik pred serviranjem položite žlico masla na file ali na zelenjavo.

