

ROŽNATI LOSOS V PEČICI Z ZELENJAVO IN KROMPIRJEM

Sestavine:

- en rožnati losos (0,8 - 1 kg); ali losos v kosu.
- čebula;
- korenje;
- paprika;
- češnjev paradižnik (8-10 kosov);
- Po okusu suhega peteršilja in vejica rožmarina;
- olivno olje, sol, poper;
- brstični ohrovt;
- limona;
- 500 g krompirja
- hokaido buča ali zelena bučka.

Priprava:

1. Losos predhodno očistimo pod vodo in ga na kožo položimo na folijo v pekač. Prižgemo pečico na 200 stopinj Celzija, da se segreje.



2. Vso zelenjavo operemo, olupimo in narežemo: čebulo na četrtine, ohrovt in češnjeve paradižnike narežemo na pol, korenček na kose ali narežemo na tanke slamice.

3. Krompir in bučo operemo, olupimo in narežemo na majhne kose, da bo pečen v pol ure. Oboje v skledi pokapamo z oljem in premešamo. Krompir in bučo bomo pekli posebej na polovici pekača.

4. Pripravljeno zelenjavo položite na ali okoli ribe na folijo, nato vse skupaj posolimo, popopravimo in dodamo zelišča po okusu (rožmarin, bazilika, koper,...). Limono prerežemo na pol in iz obeh polovic iztisnemo sok po ribi in zelenjavi. Obe polovici limone damo zraven ribe in zelenjave.



5. Ribo z zelenjavo zapremo z drugim kosom folije, pazljivo pritrdimo spodnjo folijo na vrh s stranicami.

6. Pečemo 25 minut. V kolikor rabi krompir več časa, ga še malo pečemo.

Dober tek.

