

# Losos se zapečenými brambory

Výborný a jednoduchý recept. Vyzkoušeno 8.1.2006.

## Rozpočet pro čtyři

1 kg brambor nakrájených na plátky nebo na čtvrtky  
3 jemně pokrájené stroužky česneku  
2 lžíce oleje, sůl, pepř k ochucení  
500 – 600 g lososa rozděleného na 4 porce, 4 lžičky citrónové šťávy  
1 lžíce jemně pokrájené čerstvé petrželky  
1 citron rozkrojený na 4 dílky

## Postup

Předehřejeme troubu na 230 – 250 C. Do pekáče nebo zapékací mísy dáme nakrájené brambory, česnek, olej, osolíme a opepříme. Promícháme a pečeme asi 20 až 30 minut (občas promícháme).

Připravíme si lososa – pokud nemáme filety, tak lososa jemně vykostíme – začínáme řezem od hřbetu. Maso pak nasolíme, jemně opepříme, osolíme a polijeme citronem.

Na brambory položíme porce lososa kůží dolů, pokapeme ještě citronem, posypeme petrželkou a ještě trochu popepříme. Brambory, teď už s lososem vrátíme zpět do trouby a pečeme ještě 15 – 20 minut, až je ryba propečená – není už potřeba hýbat.

Dobrou chuť!