

Losos, vecera za 2



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 losos fileta
- 2 kašike prezli
- maslinovo ulje
- 1 limun isecen na tanke kriške
- sos po ukusu

Priprema

Pripremimo sastojke.

Namažemo losos sa malo maslinovog ulja, pa posolomo i gornju stranu pospemo prezlama. Nareamo kriške limuna.

Stavimo u vatrostalnu ciniju i pecemo u rerni na 220 stepeni C, 10 minuta.

U meuvremenu skuvamo boraniju, ocedimo i sipamo malo maslinovog ulja na nju. Skuvamo pirinac i serviramo.

Savet

Volim kad posle dugog dana naiu ovakve veere ..za dvoje. Ne moraš mnogo da razmišljaš ko šta voli da jede, brzo se spremi i ima manje sudova. Riba je tu uvek dobra opcija, pa tako i ovoga puta, losos sa malom prezla jalnicom i u pratnji boranije i pirina.