

## *Losos sa peršunom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kremenadle** lososa
- **2 veze** peršuna
- **1/2** limuna - sok
- **1/3** **caše** belog vina
- **2 kašike** ulja
- **2** šargarepe
- **4** **cen**abelog luka
- **zacin**

### **Priprema**

Uzmite lososa i od obe strane zacinite zacinom za ribu, na gornju stranu zacinite i ruzmarinom. Losos stavite u tavu na papirom za pecenje i stavite u vec zagrijanu rernu da se pece 10 minuta i posle toga izvadite i stavite u smesu sa peršunom.

U drugu tavu iseckajte peršun, stavite iseckani beli luk, šargarepa na kolutove, iscedeni limun, ulje, belo vino, so, sve to pomešajte.

U smesu sa peršunom stavite lososa i vratite u rernu da se pece još 10 minuta.

### **Savet**

Ovaj recept sa peršunom možete uraditi i sa drugom vrstom ribe. Prijatan ručak ?