Zapeceni kotleti lososa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**lososa

Marinada:

- **1**limun
- **2 cena**belog luka
- **po želji**morske soli
- **po želji**bibera
- **po želji**ruzmarina
- **po želji**bosiljka
- **po želji**lovorovg lista
- **po želji**maslinovog ulja

Priprema

Razmrznuti kotlete lososa u vodi ili prirodno, iscediti, posoliti, pobiberiti, preliti limunovim sokom, pozaciniti i staviti u odgovarajucoj tepsiji nekoliko sata da meso ribe upije marinadu i zacine i naravno, pokriti alu folijom.

Zagrejati rernu na 180 stepana i peci 20-ak minuta, zatim skinuti foliju i peci još 10-ak da bi uhvatio koricu, a ostao softan.

Savet

Služiti sa belim prelivom (pavlaka, limunov sok, vlašac, bosiljak, maslinovo ulje) i krompir salatom.