

## *Losos peceni na veoma ukusan nacin*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 dl** maslinovog ulja
- **1** limun
- **malobibera**
- **malobelog** luka u prahu
- **malosoli**
- **4 komada** krompira
- **1 kesica** mese za roštilj
- **1 glavica** ljubicastog luka
- **2** crvene paprike babure
- **malokapara**
- **malomaslina**
- **1 kesica** parmezana
- **1** paradajz
- **500 g** crvenog lososa

### **Priprema**

Pomeša se 1 dl maslinovog ulja, 1 limun, biber, beli luk u prahu i so i sa ovim prelije losos koji se stavlja u foliju (tako u foliji se prelije). Folija se zamota i pece se 20 minuta na 180 stepeni u tepsiji u rerni. Posle toga se odmotava folija i ostavi da se zapece. U posudi se skuva krompir isecen na kocke. Zacini se smesom za roštilj i stavi u tepsiju pored lososa da se zapece. Na ringli propržiti ljubicasti luk, papriku, kapar i masline. Na zapecen

losos staviti ovu smesu i posuti parmezanom i staviti još malo paradajza sa strane. Ostaviti u rerni još par minuta da se pece. Jelo se onda može fino toplo servirati.

### **Savet**

Ovo jelo dobro ide uz ašu crnog vina. Ovakav peeni losos je dobrog izgleda , a još boljeg ukusa.