



Pečený losos s květákem a rajčaty

Jednoduché a lehké jídlo, kde se šťavnatý losos snoubí s pečeným květákem a čerstvými rajčaty.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Zdravé #BezLepku

🕒 Příprava 10 min · Vaření 25 min Střední 👤 2 porce 🔥 380 kcal/porce

Na porci: 0 32 g bílkovin 🍷 12 g sacharidů 🍳 22 g tuků

Suroviny

	Losos obecný fileť · 100g Potřeba: 200 g	28,90 Kč ↓ Nejlepší cena 
	Květák bílý · 1ks Potřeba: 1 ks	29,90 Kč ↗ Dobrá cena 
	Rajčata Strabena · 250g Potřeba: 250 g	34,90 Kč ↓ Nejlepší cena 

Co ještě přidat

	Ondoliva Pomace olivový olej · 1l Potřeba: 2 lžíce	119,90 Kč 
	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg Potřeba: dle chuti	29,90 Kč 
	Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g Potřeba: dle chuti	29,90 Kč ↓ Nejlepší cena 

Postup

- 1** Troubu předehřej na 200 stupňů.
- 2** Květák rozeber na růžičky a rozlož na plech.
- 3** Rajčata nakrájej na čtvrtky a přidej k kvěťáku.
- 4** Zeleninu zalij olejem, osol a opepři, dej péct na 15 minut.
- 5** Filet lososa osol, opepři a polož na plech k zelenině.
- 6** Peč dalších 10 minut, dokud losos nezbělá a nebude propečený.
- 7** Podávej ihned, ozdobené případně čerstvými bylinkami.

Tip: Pro víc chuti přidej na plech pár kapek citronové šťávy a stroužek česneku.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.