

Losos pod okurkovými šupinami

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 velké filety z lososa
sůl
pepř
2 lžíce citronové šťávy
tuk na vymazání plechu
150 g čerstvého sýra
150 g zakysané smetany
salátovou
okurku
0,25 červené papriky
citron
kopr.

Postup

Lososa osolíme, opepříme a pokapeme citronovou šťávou. Z jednoho filetu odřízneme malý trojúhelník a odložíme ho. Lososa pečeme na vymaštěném plechu 20 min. při 200°C, po 10 min. přidáme zbylý kousek. Lososa upravíme na míse oválného tvaru a trojúhelník přiložíme jako ocas. Sýr smícháme se smetanou, částí směsi rybu potřeme. Okurku nastrouháme na tenké plátky a šupinovitě rozložíme na rybu. Z nudliček papriky vytvoříme oči, tlamu a žábry. Zdobíme koprem a podáváme se zbylou smetanou.