

Losos s pečenou zeleninou a bramborovou kaší

Daniela Tomášková

Ingredience:

- 200g čerstvého lososa
- Sůl
- Pepř
- 1 červená paprika
- 1 cibule
- ½ malé cukety
- 3 brambory
- 100ml mléka
- Olivový olej

Postup:

Omytého lososa vložíme do zapékací misky lehce vytřené olivovým olejem, jemně posolíme a posypeme pepřem. Přidáme nakrájenou zeleninu na větší kousky a mírně podlijeme vodou. Pečeme v předehřáté troubě na 180C asi 20-25 min.

Brambory okrájíme a uvaříme v páře. Uvařené brambory rozmačkáme a rozmícháme s horkým mlékem.

Takto připravený pokrm servírujeme.

