

## Pečený losos s batátami a jogurtovou omáčkou s koprem

**Doba přípravy:** 30-45 minut

### **Ingredience (1 porce):**

2 ks batáty  
200 g losose  
250 ml bílého jogurtu  
kopr  
sůl  
pepř  
olej  
citrón

### **Postup:**

Troubu předehřejeme na 180°C. Losose opláchneme a položíme na plech na pečící papír kůží směrem dolů. Osolíme, opepříme a zakápneme olejem, případně pokapeme citrónem. Pečeme 15-20 minut.

Batáty opláchneme, oloupeme a nakrájíme do tvaru hranolků. Posolíme, opepříme, zakápneme olejem. Pečeme na plechu na pečícím papíru 15-20 minut.

Jogurt smícháme s nakrájeným koprem, dle chuti můžeme přidat sůl nebo pepř.



Kristýna Inderská, 4. ročník VŠEO