

Pečený losos s americkými zemiakmi a tzatziki

(pre 1 osobu)

cca 200g lososa
2-3 stredne veľké zemiaky
soľ
provensálske korenie
grilovacie korenie
olej
biely jogurt (najlepšie grécky)
uhorka
1 strúčik cesnaku
zelenina podľa chuti

Na jeden plech dať papier na pečenie, naň vedľa seba celý kus lososa a zemiaky v šupke nakrájané na mesiačky. Oboje posypeme štipkou soli. Lososa okoreníme provensálskymi bylinkami a pokvapkáme pár kvapkami oleja, zemiaky posypeme grilovacím korením. Dáme do trúby vyhriatej na 200°C a pečieme 15-20 minút.

Tzatziky: ošúpanú uhorku nastrúhame, pridáme jogurt a roztláčený cesnak, osolíme a zamiešame. K tomu môžeme priložiť inú zeleninu podľa chuti (rajčiny, papriku, šalát,...)

