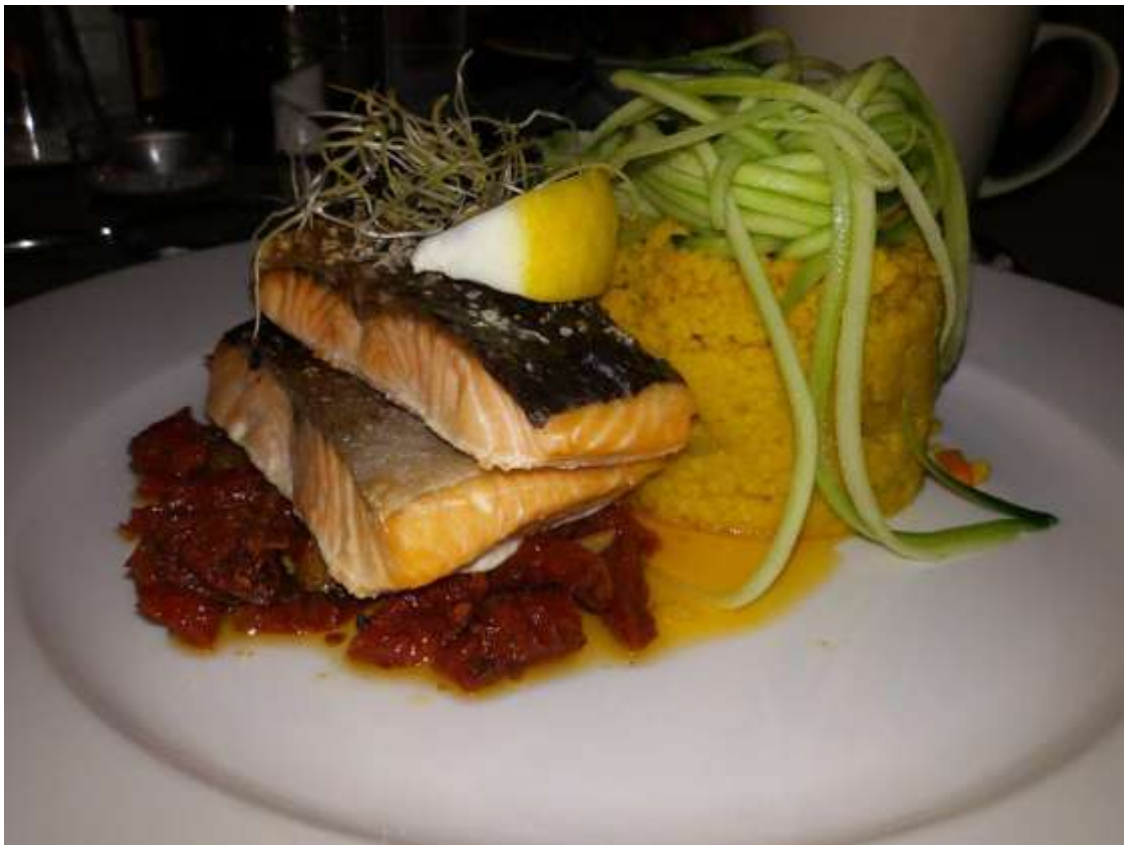


Pečený losos s kuskusem a sušenými rajčaty

Lucie Raszková

Ingredience:

- 2 filety lososa
- 300g kuskusu
- 0,5 l kuřecího vývaru
- Půl sklenky sušených rajčat
- 2 lžíce másla
- 2 stroužky česneku
- Sůl
- pepř
- olivový olej
- okurka
- citrón a řeřicha na dozdobení



Postup

Lososa omyjte, posypte solí a drceným pepřem. Na pánvi s máslem filety z obou stran po dvou minutách nechte zatáhnout, poté je přesuňte na plech vyložený alobalem a nechte je při 180 stupních asi 10 minut dopéct. Mezitím připravte kuskus. Syrový kuskus dejte do

hrnce, zalijte ho vroucím vývarem, promíchejte a přiklopte. Po pár minutách je hotový. Před podáváním jej zlehka osolte a přimíchejte s lžící olivového oleje. Na pánvi rozehřejte kapku oleje, osmahněte na něm plátky česneku a nakrájená sušená rajčata. Hotového lososa na talíři přelijte saucem se sušenými rajčaty a dozdobte plátkem citrónu a řeřichou. Na kuskus natrouhejte salátovou okurku.

Dobrou chuť.