



JERNEJ KITCHEN

LOSOS PEČEN V PEČICI

Losos pečen v pečici je pripravljen hitro in enostavno in za ta recept boste potrebovali samo tri sestavine. Sočen, slasten in zdrav obrok.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

LOSOS PEČEN V PEČICI

700 g file lososa

2 žlici olivnega olja

4 rezine bio limone

POSTREŽEMO (POLJUBNO)

[Tržaška omaka](#)

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

papir za peko

papirnate brisačke

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 160 °C, oziroma v kolikor uporabljamo ventilatorsko pečico, jo segrejemo na 145 °C. Pekač obložimo s papirjem za peko. File lososa osušimo s papirnato brisačko in preverimo, da nima kosti - sicer jih s pinceto odstranimo. Na pekač položimo file lososa s kožo navzdol. File dobro solimo in popramo ter enakomerno pokapljamo z olivnim oljem. Na ribo položimo limonine rezine.

PEČENJE

Postavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo 20 - 25 minut pri 160 °C ali v ventilatorski pečici pri 145 °C, oziroma tako dolgo, da je losos pečen, vendar še vedno sočen in ga z vilico z lahkoto zajamemo. Razdelimo med štiri krožnike in hitro postrežemo z izbrano prilogo.

NASVET

[Preverimo, da je losos pečen, tako da vanj zapičimo kuhinjski termometer. Temperatura pečenega lososa naj bo med 48 °C - 50 °C.](#)