

Živijo,

pri nas doma cenimo hitro in preprosto kuho (verjetno posledica študentskih časov, ki se vleče že zadnjih 20 let :). Tokrat bomo ponovili božični večer, važno je, da je dobro :). Skratka, Losos v pečici s prilogo (ja, strašno neizviren naslov).

Sestavine:

- losos, file
- krompir
- koromač
- bučka
- por
- drobnarije (sol, sojina omaka, mleti mešani poper, oljčno olje, papir za peko)

Kako:

Zrežeš krompir, koromač, bučke, razporediš po pekaču, malo posoliš, popopraš in nakapljaš z olivnim oljem. Porineš v pečico na 180 stopinj. To je težji del (čiščenje zelenjave). Ko je zelenjava rahlo popečena (cca 15 minut), daš nanjo lososa, ki ga prej malenkost narežeš, da se lepše prepeče, ga v zarezke pokapaš s sojino omako in popopraš. Pečeš nadaljnih 25 minut in ... večerja je gotova. Glede količine, 150, 200g lososa po osebi, glede zelenjave 2, tri krompirje po osebi, pol pora ter en koromač. Ah, na sliki so še pokrovače, ampak te so bolj za dodatek. Te so bile že pripravljene, bolje je kupiti sveže. Tam jih samo spereš, dodaš malo oljčnega olja, vina, malo naribanega sira in porineš v pečico pri 180 stopinjah za morda 10 minut. Vino po možnosti belo in ne preveč izrazitega okusa (cvetice).

Ok, dovolj, fotke so, če je ustrezno za natečaj, odlično :).

LP, Alan



