

Losos s červenou čočkou

Suroviny

- filety z lososa (na 1 porci cca 250 g)
- pršut nebo libovější slanina (na jednoho lososa 1 plátek)
- olivový olej, sůl, pepř
- 250 g červené čočky (na 4 porce) - můžeme použít i neloupanou červenou čočku a smíchat s pár lžícemi loupané – rozvaří se a pokrm zahustí, lze použít i čočku obyčejnou
- šťáva z 1 citronu
- čerstvé (2 hrsti) nebo sušené bylinky (od každé 1 lžička): petrželka, bazalka, máta
- jogurt

Postup

Troubu si předehřejeme na 220°C. Lososa opepříme a zabalíme v půlce do plátku slaniny. Zakapeme olivovým olejem, dáme na plech s pečícím papírem a pečeme zhruba 10 minut, dokud slanina (pršut) nezezlátne. Dobu pečení lze zkrátit – maso bude růžovější. Červenou čočku uvaříme cca 4-5 minut, slijeme vodu a čočku ochutíme solí, pepřem, citronovou šťávou, přidáme bylinky a 3-4 lžíce olivového oleje. Čočku před podáváním krátce prohřejeme. Čočku a porci lososa dáme na talíř a čočku zakapeme osoleným a opepřeným jogurtem.