

Pečený losos

Cuisine: **Scandinavian**

Food category: **Fish**

Author: **Vlastimil Jaša**

Company: **Retigo**



Program steps

Preheating: 245 °C

1

Hot air

0 %

Termination by time

00:08
hh:mm

230 °C

100 %

Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Losos filet s kůží	2	kg
Pepř barevný celý	0	kg
Sůl hrubozrnná	0.02	kg
Citrón nebo limeta	0.05	kg
Tymián nebo jiné dle chuti zvolené čerstvé bylinky	0	kg
Olivový olej	0.05	kg

Directions

Čerstvého lososa opláchneme a naporcujeme,poté ochutíme čerstvě drceným pepřem ,hrubozrnnou solí ,citrónovou kůrou a šťávou z pečlivě omytého celého citrónu,přidáme čertvou bylinku a lehce pokapeme olivovým olejem a naskládáme na GN Retigo Bake. Výše uvedený program si nastavíme v konvektomatu a zvolíme "START" po zvukovém signalu a a nápisu "Vložte Potravinu" vložíme do komory a pečeme do zlatava.

Recommended accessories

Vision Grill Diagonal