# Pečený losos v orieškovo-bylinkovej kruste

**10. 5. 2022**

**Čo na to:**

- 200 g filé z lososa
- 30 g mletých mandlí
- 30 g mletých vlašských orechov
- 40 g strúhaného parmezánu
- 2 lyžice nasekaného petržlenu
- 1 lyžica čerstvého rozmarínu nakrájaného najemno
- 2 lyžice nasekanej bazalky
- 30 g rozpusteného masla
- soľ a korenie

**Ako na to:**

Rúru predhrejte na 180 °C a plech vyložte papierom na pečenie. Filet lososa položte na plech a pripravte si bylinkovú krustu. V miske zmiešajte mandle, vlašské orechy, parmezán a nasekané bylinky. Pridajte rozpustené maslo, pol lyžičky soli a štvrť lyžičky korenia a dobre premiešajte. Všetky ingrediencie by sa mali prepojiť a obaliť v masle.

Bylinkovú krustu navrstvite na filet a vložte do rúry. Pečte 12-15 minút, kým nebude ryba prepečená, strážte si, aby ste ju nepresušili.