

Pečený losos

Cuisine: **Scandinavian**

Food category: **Fish**



Author: **xVlastimil xJaša**

Company: **xRetigo**



Program steps

Preheating: **245 °C**

1



Hot air



0

%



Termination by
time



00:08

hh:mm



230

°C



100

%



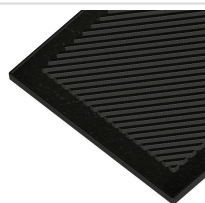
Ingredients - number of portions - 10

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 ,citronovou 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