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 %	

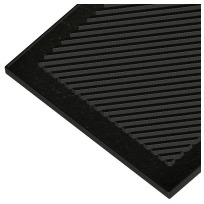
Ingredients - number of portions - 10

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