

# Losos na rozmarýnu s celerovým salátem



16. 12. 2024

Recept je vhodný pro: [3. fáze](#)

Vyzkoušejte zdravou variantu Štědrovečerní večeře. Losos na rozmarýnu s celerovým salátem, mňam.

Co potřebujete:

- 100 g lososa
- 50 g bílého jogurtu
- 1 lžičku citronové šťávy
- 1 vejce
- 1/2 bulvy celeru
- 1 menší mrkev
- 2 střední nakládané okurky bez cukru
- Snítku rozmarýnu
- Snítku čerstvé pažitky
- Lžičku hořčice bez cukru
- Sůl a pepř

## Jak na to:

- 1.** Předehřejeme troubu na 180 °C.
- 2.** Lososa omyjeme a nasolíme z obou stran a pokapeme citrónem.
- 3.** Na plech, vyložený pečícím papírem přidáme snítku čerstvého rozmarýnu, vložíme lososa a vložíme do trouby.

**4.** Očištěný celer s mrkví necháme povařit v osolené vodě do poloměkka.

**5.** Zároveň dáme vařit vejce.

**6.** Jakmile dosáhneme požadované konzistence, slejeme celer s mrkví a necháme úplně vychladnout. Stejně tak vejce.

**7.** Zeleninu, vejce a okurku nakrájíme na pravidelné kostičky. Osolíme, opepříme, přidáme jogurt, hořčici a vše promícháme.

**8.** Hotový salát dáme do chladničky.

**9.** Pečeného lososa servírujeme se salátem.