

# Losos na cedri

## SESTAVINE:

File lososa s kožo  
Limona  
Koprc  
Sol, poper  
Zeliščni čaj

## POSTOPEK:

Lososa običajno pečemo kot file ali steak. Za pripravo te jedi potrebujemo »jajček« žar. Leseno desko iz cedre za cca. 2 uri namočimo v zeliščni čaj. Zakurimo oglje in žar pripravimo za indirektno peko. Potrebujemo cca. 150°C. Na namočeno desko položimo file lososa, ga začinimo s soljo in poprom. Obložimo s svežim koprcom in rezinami limone. Pečemo indirektno cca. 15-20 minut.



## KAJ SE DOGAJA S FILEJEM LOSOSA?

- Iz deske izpareva čaj, losos se sopari.
- Deska se na spodnji strani zažiga, losos se dimi.
- Zrak ima 150°C, losos se peče.

## ALI VEŠ?

Cedra je iglasto zimzeleno drevo z izredno uporabno in zdravilno vrednostjo.

Cedrovo olje zelo koristi ljudem, ki delajo ali živijo v težavnih razmerah in pri delu porabijo veliko energije ter so čustveno ali psihično močno obremenjeni.

Cedra bo prenesla temperaturo žara in file lososa prepojila s svojimi smolnatimi zdravilnimi učinkovinami in eteričnim okusom.

*Pa dober tek!*