Dear Culinary Enthusiast,

You are about to create a masterpiece! Here is your personalized recipe:

Pečen losos z limono

Main Ingredient: Losos

Cooking Style: Žar

🌟 Chef's Suggestion  
 "Za najboljši rezultat uporabite kakovostno meso, sobne temperature. Ne pretiravajte s pečenjem, da bo file mignon sočen in mehak. Če želite bolj intenziven okus, lahko file mignon pred pečenjem marinirate v rdečem vinu in zeliščih za nekaj ur. Pazite pri kuhanju prepeličjih jajc, da ne bodo prekuhana in suha. Bučni pire lahko po želji obogatite z nekaj žlicami oreščkov ali semen."

🥗 Recommended Side Dishes:

- Kuhana bela riža, pečene krompirčke

- Risotto z bučkami in parmezanom, dušena špinača

- Solata z rukolo in balzamičnim prelivom, pečena paprika

- Kuskus z zelenjavo, mango salsa

🍽 Nutrition Facts:

- Calories: 700 kcal

- Protein: 40 g

Enjoy your cooking! Bon appétit! 🍽👨‍🍳