

## Filet z łososia pieczony w pomarańczowo-korzennej marynacie .\*



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>filet z łososia</b>	450 g
<b>Marynata</b>	
<b>pomarańcza</b>	1/2 szt.
<b>sok z pomarańczy</b>	1/2 szt.
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz ognisty mielony Prymat</b>	1/3 łyżeczki
<b>Goździki całe Prymat</b>	kilka szt.
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>żurawina</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia opłukać i podzielić na trzy porcje. Przygotować marynatę: wymieszać sok z pomarańczy z miodem oraz przyprawami. Następnie umieścić łososia w naczyniu żaroodpornym i zalać marynatą, wcierając ją delikatnie w rybę. Naczynie z łososiem odstawić na ½ godziny do lodówki. Piekarnik nagrzać do 200 stopni C. Naczynie umieścić w piekarniku i piec ok. 20 minut. Udekorować plasterkami pomarańczy.