

Koperkowy łosoś pieczony



ERYM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łosoś filet	3 sztuki
koperek	1 pęczek
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Łososia myjemy, osuszamy ręcznikiem, solimy i pieprzymy i polewamy sokiem z cytryny.
- KROK 2 Wyciągamy blache, dajemy na nią papier do pieczenia. Układamy łososia i grubo posypujemy go koperkiem.
- KROK 3 Łososia pieczemy ok 40 minut w nagrzanym piekarniku do 160 stopni. Aby nie tracić energii, można upiec na innej blaszce ziemniaczki.