

## łosoś pieczony



**MARZENCIA2007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                      |         |
|----------------------|---------|
| <b>łosoś filet</b>   | 4 szt   |
| <b>marchew</b>       | 2 szt   |
| <b>por</b>           | 1 szt   |
| <b>masło</b>         | 3 łyżki |
| <b>sok z cytryny</b> |         |
| <b>sól</b>           |         |
| <b>pieprz</b>        |         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z łososia skropić sokiem z cytryny, oprószyć solą, pieprzem oraz estragonem. Następnie filety z łososia ułożyć na folii aluminiowej i piec w piekarniku aż zmięknie. Warzywa posiekane sparzyć we wrzącej wodzie 5minut. Podawać warzywa razem z łososiem a wszystko polewać roztopionym masłem