

łosoś pieczony



CHOJŁÓWNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z łososa	2 sztuki
cytryna	1 sztuka
koper świeży	do smaku
ziemniaki młode	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z łososa zamarynować w soku z cytryny, koperku, pietruszce czosnku i martini. Następnie upiec w piekarniku ok 15 min 200 stopniach. Podawać z młodymi ziemniakami z wody.