

Łosoś pieczony



AISOGLAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z łososa	4 sztuki
rozmaryn	4 gałązki
masło	4 plasterki
pietruszka zielona	
sól i pieprz	
bazylia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy łososa w następujący sposób: Każdy filet myjemy, układamy na kawałku folii spożywczej. Przyprawiamy z obu stron pieprzem i solą. Na wierzch każdego z nich układamy gałązkę świeżej pietruszki i po kilka listków rozmarynu i bazylii świeżej. Kładziemy na wierzchu plasterek masła cieniutki. Zawijamy i wkładamy do piekarnika.
- KROK 2 Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 30 - 35 minut.
- KROK 3 Podawać na przykład z sałatą z orzechami włoskimi i rucolą. Smacznego!