

łosoś pieczony



KATARZYNA158



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	1
masło	1
sól	
pieczarki	
cebula	
łosoś dzwonka	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia przyprawiamy i odstawiamy w chłodne miejsce na pół godziny

Masło ucieramy z czosnkiem i solą, nakładamy po 1 łyżce na środek łososia - całość zawijamy w folii aluminiowej - pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 220 c około 30 minut

na maśle smażymy pieczarki z cebulą , doprawiamy czosnkiem i solą, nakładamy na upieczonego łososia

Podajemy z pieczonymi ziemniakami

Smacznego !