

Łosoś w papilotach i trzech sosach



DOROTA20W



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś	4 kawałki
oliwa	1 łyżka
cytryna	
zielony sos:	
pietruszka	pół pęczka
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 szt
kapary	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
musztarda	pół łyżeczki
jogurt gęsty	
koperek	
sos z zielonego groszku:	
bazylia	6 gałązek
oliwa	1 łyżka
zielony groszek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety łososia smarujemy oliwą, spryskujemy sokiem z cytryny i doprawiamy solą i pieprzem. Każdy kawałek zawijamy szczelnie w folię aluminiową. Pieczemy 15-20 minut w 200 stopniach.

Składniki każdego z sosów miksujemy.