

## Pieczony łosoś



### KAROLCIA\_ZIP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łosoś filet</b>	1 kg
<b>cytryny</b>	2 sztuki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>masło</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososa myjemy i osuszamy. Następnie dzwonki lub filety skrapiamy sokiem z cytryn. Przyprawiamy solą i pieprzem. Tak przygotowane dzwonki wstawiamy do lodówki na min. 1h żeby przeszły smakiem. Blaszke wykładamy folią aluminiową, kładziemy rybę, na każdy kawałek skrajamy po kawałku masła i przykrywamy folią aluminiową. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 st.C przez 40 min. Po tym czasie odkrywamy wierzchnią folię aluminiową i pieczemy ok. 10 min. Podajemy z sosem śmietanowo - koperkowym.