

Pieczony łosoś



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cytryna	1/4
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
łosoś filet	600 g
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Świeże filety łososia myjemy i ususzamy ręcznikiem papierowym. Kroimy filet na 4 kawałki. Każdy kawałek skrapiamy cytryną z obu stron.
- KROK 2 Następnie posypujemy czosnkiem, ewentualnie solą czosnkową oraz ziołami prowansalskimi. Układamy na kratce folię aluminiową i na niej kawałki łososia. wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 200 stopni.
- KROK 3 Pieczemy ok. 20 minut. Po upieczeniu układamy na każdym kawałku plasterk cytryny.