

Pieczony łosoś z warzywami



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z łososa	800 g
pomidor	2 sztuki
ser radamer	2 plastry
natka pietruszki	
sól	
pieprz	
cukinia	1 sztuka
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- filet skropić sokiem z limonki i oliwą, przyprawić,
- cukinie i pomidory pokroić w plasterki, pokropić oliwą i sokiem z limonki, przyprawić,
- w naczyniu żaroodpornym ułożyć rybę, dookoła warzywa na przemian plastry cukinii i pomidora,
- ser pokroić w paseczki ułożyć na rybie,
- natkę posiekać, posypać nią rybę i warzywa,
- piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni celcjusza przez 30 min