

Łosoś w sosie pomidorowym



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z łososia

sól

pomidory 3

koncentrat pomidorowy 2 łyżeczki

pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć zdjąć skórkę i dobrze zmiksować aby powstała płynna masa , fileta natrzeć solą pieprzem i upiec w piekarniku przez pół godziny w 180 st. Do masy pomidorowej dać przyprawy i koncentrat. Możemy dać też coś od siebie. Fileta wyjąć z piekarnika podzielić na małe kawałki i polać sosem .