

Łosoś zapiekany w pomarańczach



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z łososia	1-2 szt.
miód płynny	0,5 szklanki
pomarańcze	1-2 szt.
czosnek	3-4 ząbki
tymianek	1 łyżeczka
rozmaryn	0,5 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sok z cytryny	3-4 łyżki
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z łososia oczyścić, zdjąć skórę. Miód wymieszać z ziołami, oliwą, solą, pieprzem i zmiażdżonym czosnkiem. Marynatę dokładnie rozsmarować na rybie i odstawić na godzinę lub dwie. Pomarańcze wyszorować i pokroić na plasterki. Na folii aluminiowej położyć plastry pomarańczy, na to rybę w marynacie, a na nią znowu pomarańcze. Folię zawinąć i odstawić łososia na kilka godzin do lodówki. Gdy się dokładnie zamarynuje piec w folii w piekarniku nagrzanym do 180stopni około 15-20min. Podawać skropione sokiem z cytryny