

Łosoś pacyficzny po prowansalsku



CLAUDITTEMISCOOKING



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z łososia	700 g
natka pietruszki	1 opakowanie
czosnek	3 ząbki
Bazylia suszona Prymat	3 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	3 łyżki
cząber	3 łyżki
Majeranek suszony Prymat	3 łyżki
oliwa	8 łyżek
sól	do smaku
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	2 łyżki
tymianek	3 łyżki
oregano	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia nacieramy wyżej wymienionymi przyprawami z oliwą. Odkładamy do lodówki na 2-3 godziny. Po tym czasie umieszczamy łososia z piekarniku 200 stopni góra dół łącznie 40 minut (pierwsze 20 minut pod przykryciem z folii aluminiowej, kolejne 20 bez).