Łosoś z brokułami

KOPER

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś	4 dzwonka
brokuł	1 sztuka
mozarella	1 sztuka
Sól ziołowa jodowana Prymat	
sok z cytryny	
masło	1 łyżeczka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łozosia obficie skrapiamy sokiem z cytryny i zostawiamy nasco najmniej godzinę.
Brokuły dzielimy na rózyczki.
Łososia przyprawiamy solą ziołową i układamy na patelni z odrobiną oleju i łyzeczką masła.
Przykrywamy brokułami i dusimy pod przykryciem ok 20 minut. Posypujemy brokuły solą ziołową i układamy na wierzchu plastry mozarelli. Ja lubię jak mozarella spłynie aż na łosozia a nie zostanie na górze-wtedy plastry powinny być cieniutkie. Dusimy wszystko, aż mozarella sie rozpuści.
Najlepiej podawać z ryżem, gdyż powstaje dużo pysznego sosu i ryż go idealnie wchłania .