

Pieczony łosoś w ziołach



ANIOLEK2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 łyżki soku z cytryny

pęczek koperku

łyżka suszonego oregano

łyżka suszonej bazyli

5 łyżek oliwy

6 dag.masła

sól

łosoś dzwonka

4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzwonka łososia oczyścić z łusek, opłukać pod bieżącą wodą, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem. Koperek opłukać, osuszyć, posiekać (kilka gałązek zostawić na przybranie). Rybę posypać koperkiem i ziołami, polać oliwą, przykryć, wstawić do lodówki na 2 godziny (w tym czasie kilka razy ją obrócić). Następnie osączyć z marynaty, przełożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić do piekarnika o temperaturze 190 stopni. Piec z każdej strony 6-8 minut. Rybę obłożyć kawałkami masła i przybrać koperkiem. Podawać z ryżem i groszkiem.