

Łosoś z piekarnika

Przepis dodany przez użytkownika popey



Pyszne mega szybkie danie

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filet łososa wędzonego - 1 szt.
- cytrynka lub limetka - 4 szt.
- pietruszka -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kupiony płat wędzonego łososa (płat musi być w miarę gruby) kroimy na 10 cm paski i układamy na blasze piekarnika wyścielanej pergaminem. Całego łososa obsypujemy suszoną pietruszką.
- 2.** Nagrzewamy piekarnik do 200 stopni i wkładamy tacę z pokrojonym łososiem. Pieczemy ok 8-10 min. Podajemy na ciepło jako przystawka. Smacznego.