

## www.SztukaKulinarna.pl

### Łosoś pieczony

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	łosoś	4 plastry-dzwonki łososia
4	łyżeczki	masło siekanej natki cytryna	

Przepis Łososia dokładnie opłucz, osusz, pokrój na 4 dzwonka równej wielkości.

Rybę skrop sokiem wyciśniętym z cytryny, lekko oprósź solą i świeżo zmielonym pieprzem zarówno na zewnątrz, jak i od wewnątrz. Wstaw na godzinę do lodówki, aby nabrała aromatu.

Kawałki ryby ułóż następnie na folii aluminiowej, połóż na nich wiórki masła, szczelnie owiń folią.

Rybę ułóż na blasze, wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C, piecz około 40 min. (kawałki ryby możesz też ułóż na ruszcie grilla i piecz po 15 min. z każdej strony).

Na koniec posyp natką pietruszki. Ryba smakuje doskonale z pieczonymi ziemniakami, sosami i surówkami.

Składniki