

Dzwonki z łososa

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna

w sosie miodowo-musztardowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 dzwonki z łososa -
- 5 łyżek musztardy tradycyjnej -
- 5 łyżek miodu, najlepiej płynnego -
- szczypta koperku i natki pietruszki -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dzwonki z łososa przyprawiamy delikatnie solą i pieprzem, następnie posypujemy koperkiem i natką. Wstawiamy do piekarnika wcześniej nagrzanego do 150°C na ok 10-15 minut.
- 2.** W czasie kiedy łosoś się dusi w piekarniku my mieszamy musztardę z miodem. Zgrabnym ruchem jakbyśmy ubijali jajko. Po chwili otrzymujemy sos miodowo-musztardowy, do którego można też dodać szczypte ziół.
- 3.** Łososa wyjmujemy, kładziemy na talerze i polewamy sosem. Danie gotowe ;) można podawać z niewielką ilością ryżu lub jakąś sałatką

