

Zapiekany w ziołach łosoś

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- łosoś ze skórą - 50 dag
- oliwa - 3 łyżka(i)
- posiekany koperek - 5 łyżka(i)
- zioła prowantalskie - 1 łyżka(i)
- musztarda -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Rybę myjemy, suszymy, dzielimy na porcje. Każdą porcję smarujemy musztardą, obficie obsypujemy ziołami. Porcje ryby układamy na wysmarowanej tłuszczem blasze do zapiekania, skrapiamy oliwą. Pieczemy przez 15 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni C. Podajemy z ryżem, frytkami lub białym pieczywem.

