

# Dzwonki z łososia w folii

Autor: **beata**Przepisów: **43** Ocena: **1277**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- dzwonki z łososia, 2 szt
- cytryna, 1 szt
- sól
- pieprz
- przyprawa do ryby lub czubryca zielona
- Natka pietruszki

## Sposób przygotowania:

- 1 Łososia należy położyć na folii aluminiowej, posolić, popieprzyć, posypać czubrycą, posypać posiekaną natką pietruszki, i położyć kilka plasterków cytryny. zawinąć folię i całość włożyć do piekarnika na 30 min w 200C
- 2 Tak przyrządzonego łosia można jeść ze świeżym chlebkiem posmarowanym masłem lub dla dbających o linię z jakąś sałatką lub warzywem. To już kwestia gustu i smaku, najważniejsza jest rybka :)

## Twoje notatki do przepisu: