

Lekki łosoś pieczony

Autor: **srk76**Przepisów: **127** Ocena: **4546**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- łosoś świeży - 600-700g
- miód - 2 łyżeczki
- sos sojowy - 2 łyżki
- olej - 4 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- czosnek - 4 ząbki
- pomidorki koktajlowe
- sól
- pieprz
- koperek
- cytryna

Sposób przygotowania:

- 1 Miód mieszamy z sosem sojowym, olejem i sokiem z cytryny. Szczypta soli, pieprzu i posiekanego lub suszonego koperku i marynata gotowa. Zalewamy w naczyniu żarodopodnym nią ułożone kawałki łososa. Skórą do dołu. Musi poleżakować w lodówce około 3 godzin.
- 2 Po tym czasie na każdym kawałku łososa układamy plaster cytryny, plasterki pokrojonego czosnku, po dwa pomidorki koktajlowe i posypujemy koperkiem.
- 3 Łososa pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 210 stopni (bez termoobiegu) przez około 12-15 minut na środkowej półce. Danie gotowe do podania na przykład z warzywami gotowanymi na parze.

Twoje notatki do przepisu: