

łosoś pieczony

Autor: **irys78**

Przepisów: 6 Ocena: 116



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- łosoś, 1kg
- KOPER, dużo
- musztarda dijon, 2 łyżki
- sól
- cukier, odrobina
- sok z 2 cytryn
- wino białe, ok.1/2litra
- pieprz świeżo mielony

Sposób przygotowania:

- 1 płat łososa dokładnie umyć, umieścić w naczyniu do pieczenia. posmarować musztardą (podkreśli i zaostri smak), przyprawić solą, odrobiną cukru, bezpośrednio na rybę mielonym pieprzem no i świeżo siekanym koprem (ja daję 2 garście). skropić cytryną i zalać winem. piec ok pół godz

Twoje notatki do przepisu: