



przepisy.pl

Łosoś pieczony w miodowym sosie



Składniki:

- filety z łososia (po 150 g każdy) - 4 sztuki
- miód - 4 łyżki
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 3 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 łyżeczka
- posiekany koperek - 0.5 pęczków
- ocet winny - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 25 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Gorczycę z Kanady i Czarny pieprz z Wietnamu Knorr rozetrzyj na miazgę w moździerzu, połącz z miodem, koperkiem i octem.
2. W powstałym sosie obtocz filety z łososia.
3. Ułóż je na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem. Wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na ok. 15 min.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl