



przepisy.pl

# Łosoś z serem twarogowym

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- filety z łososia - 4 sztuki
- koperek posiekany - 3 łyżki
- twarożek homogenizowany - 200 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Filety skrop sokiem z cytryny i odstaw na 20 minut.
2. Rybę oprósz solą, pieprzem i ułóż w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym oliwą.
3. Piecz przez 20 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 stopni.
4. Twarożek wymieszaj z koperkiem.
5. Pod koniec pieczenia łososia obłóż serem i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)