



przepisy.pl

## Łosoś zapiekany na warzywach



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- łosoś świeży filety - 4 sztuki
- ziemniaki - 4 sztuki
- seler naciowy łodyga - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- sok z cytryny - 0.5 sztuk
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta
- szparagi zielone świeże - 10 sztuk
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Filety przypraw i obsmaż na oliwie z obu stron na złoty kolor (po 2 minuty z każdej strony). Zdejmij z patelni. Przygotuj bulion - Bulion na włoszczyźnie Knorr rozpuść w 500 ml wrzącej wody.
2. Ziemniaki obierz i pokrój w talarki, szparagi oczyść i pokrój na 4 cm kawałki. W takie same kawałki pokrój selera. Cebulę pokrój w piórka, przesmaż na rozgrzanej oliwie, dodaj pozostałe warzywa i smaź razem na mocnym przez 3 minuty.
3. Usmażone warzywa wyłóż do naczynia żaroodpornego, wlej przygotowany wywar.
4. Filety ułóż na warzywach, naczynie przykryj, wstaw do piekarnika i zapiekaj w temp. 200°C przez 15 minut. Przed podaniem rybę skrop sokiem z cytryny i posyp pieprzem.

---

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)