



przepisy.pl

## Pieczony łosoś z sosem pomarańczowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- łosoś filety (po 180 g każdy) - 4 sztuki
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- sok z pomarańczy - 250 mililitrów
- skórka z 1 cytryny
- cebula - 1 sztuka
- imbir świeży starty - 1 łyżeczka
- miód - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Filety łososia skrop oliwą, posyp otartą skórką z cytryny i oprósz pieprzem. Następnie ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i upiecz w nagrzanym do 180 °C piekarniku – czas pieczenia ok. 8-10 minut.
2. W rondelku przesmaż posiekaną cebulę, dodaj imbir. Wlej sok pomarańczowy, dodaj miód oraz Sos do pieczenia jasny Knorr. Całość zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj sos 3 minuty.
3. Upieczone filety nałóż na talerze i polej przygotowanym sosem. Podawaj z ryżem i chrupiącą sałata.

---

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)