



przepisy.pl

Dzwonko łososia w porach

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- Dzwonka łososia - 4 sztuki
- mały por - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- rozmaryn - 1 pęczek
- cytryna - 1 sztuka
- zioła - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj warzywa, por pokrój w plasterki, marchew w drobną kostkę. Opłucz pod zimną wodą łososia. Skrop sokiem z cytryny. Na sitku w parowarze ułóż fileta łososia razem z pokrojonym porem i marchewką.
2. Gotuj 15 minut na wodą z łyżką tymianku lub innych ziół. Jeśli nie wyobrażasz sobie życia bez ziemniaków, możesz też w wodzie lub na sitku ugotować jeden ziemniak.
3. Wyłóż zawartość parowara na talerz. Łososia dopraw sokiem z cytryny posyp świeżym rozmarynem.

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