



Filety z łososia na parze

przepisy.pl



Składniki:

- olej z pestek winogron - 3 łyżki
- masło - 2 łyżki
- woda - 3 łyżki
- cytryna pokrojona na ćwiartki - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka

 60 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Umyte i osuszone filety z łososia ze skórą ułożyć w naczyniu w którym będzie się marynować. Wymieszać olej z wodą i przyprawą Delikat. Zalać łososia i zostawić na 30 minut. Wyjąć z marynaty.
2. W dolną część garnka do gotowania na parze wlać wodę (ok. 1 litra) i wrzucić do niej Bulion na włośczyźnie Knorr. Postawić na gazie i zagotować. W górną część garnka ułożyć na dno liście pora -a na to położyć filety łososia .Postawić na dolnej części. Gotować 20 minut na małym gazie.
3. Podawać z sałatą i ziemniakami skropionego roztopionym masłem i sokiem z cytryny. Ja posypuję jeszcze koprem .

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