



przepisy.pl

Filety z łososia z sezamem

 30 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- łosoś - 5 sztuk
- pieprz
- sól
- ziarna sezamu - 2 łyżki
- suszona szalwia - 1 łyżeczka
- olej sezamowy - 1 łyżka
- oliwa - 3 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- suszone oregano - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Podsmaż sezam na patelni.
2. Następnie skrop łososia sokiem cytrynowym i oliwą zmieszaną z olejem sezamowym. Przypraw i natrzyj ziołami.
3. Ułóż rybę na natłuszczonych kawałkach folii aluminiowej, posyp sezamem, owiń folią i piecz około 10 minut.

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