



przepisy.pl

## Łosoś gotowany na parze w warzywach



### Składniki:

- dzwonki łososa - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- marchewki - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- masło

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



30 minut



2 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Obierz łososa ze skórki, lekko go posól i posyp rozkruszoną przyprawą w mini kostkach Knorr.
2. Zetrzyj warzywa na tarce i wymieszaj z drugą rozkruszoną przyprawą w mini kostkach Knorr.
3. Rozłóż folię aluminiową, ułóż na niej połowę warzyw, a następnie połóż rybę. Dodaj odrobinę masła, po czym przykryj łososa pozostałymi warzywami.
4. Zawień folię i całość gotuj na parze przez około 20 minut. Dopraw danie do smaku, jeśli uznasz, że jest to konieczne.

---

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)