



przepisy.pl

## Łosoś na liściach rukoli ze świeżym tymiankiem



 60 minut  2 osoby  Średnie

### Składniki:

- dzwonko łososia - 2 sztuki
- rukola liście - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- tymianek - 1 sztuka
- pieprz - 2 szczypty
- papryka słodka - 1 łyżka
- sałata - liście - 3 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. Łososia czystymy, myjemy osuszamy ręcznikiem papierowym.
2. Dwie łyżki oleju z oliwek wlewany do miseczki, wkładamy ząbek czosnku, pół łyżeczki pieprzu, papryki tymianek i kostkę rosołową drobiową Knorra. mieszamy.
3. Łososia nacieramy marantą odstawiamy na całą noc do lodówki.
4. Łososia pieczemy w kombiwarze w 150 stopniach po 12 minut z każdej strony.
5. Robimy dekoracje z warzyw. Układamy łososia na liściach rukoli posypujemy startą skórką z cytryny , świeżym tymiankiem robimy różyczki z marchewki.

---

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)