



przepisy.pl

Łosoś na szpinaku

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z łososia - 700 gramów
- mrożony szpinak w liściach - 500 gramów
- sok z cytryny
- śmietana 18% - 0.5 szklanek
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- masło - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Filet z łososia skrop sokiem z cytryny, posól i odstaw na chwilę w chłodne miejsce.
2. Szpinak przesmaż na maśle, dodaj śmietankę, przyprawy, chwilę smaź. Kiedy śmietanka się zagotuje dodaj drobno pokrojony czosnek.
3. Żaroodporne naczynie wysmaruj masłem, na spodzie połóż szpinak, na to łososia. Rybę pokryj kawałkami masła.
4. Zapiekaj w piekarniku w temperaturze 200 stopni.

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