



przepisy.pl

Łosoś nadziewany solą

 45 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki
- filet z białej ryby - 1 sztuka
- dzwonki łososia ze skórą - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Zamarynuj rybę w białej soli, oliwie i pieprzu.
2. Przygotowane mięso umieść w otworze wykonanym w steku z łososia.
3. Następnie umieść łososia na grillu skórą do dołu.
4. Grilluj, nie obracając przez około 30 minut.

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