



przepisy.pl

Łosoś norweski w sosie czosnkowo-śmietanowo-majonezowym



Składniki:

- łosoś norweski-filet-porcje - 2 opakowania
- cytryna - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- pieprz do smaku - 1 szczypta
- Majonez Hellmann's Babuni** - 5 łyżek
- śmietana słodka 30% - 5 łyżek

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

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Filet z łososia norweskiego obrać ze skóry. Umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem. Posolić i popieprzyć.
2. Na dnie średniej brytfanki układamy pokrojoną w plastry cytrynę i polewamy delikatnie oliwą. Następnie układamy wcześniej przygotowaną rybkę.
3. Przygotowujemy sos: mieszamy majonez, śmietanę, sos sałatkowy oraz rozkruszoną mini kostkę Knorr.
4. Ułożonego w brytfannie łososia polewamy 1/2 przygotowanego wcześniej sosu. Całość przykrywamy folią aluminiową i wkładamy do rozgrzanego do 200-210 stopni piekarnika na 20 minut.
5. Następnie wyciągamy brytfankę z rybką, zdejmujemy folię i polewamy 1/4 pozostałego sosu rybkę. Następnie, bez przykrycia wkładamy rybę do pieca na kolejne 10 minut.
6. Wyciągamy rybkę z pieca dzielimy na porcję i polewamy pozostałym sosem.

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