



przepisy.pl

Łosoś pachnący koperkiem



Składniki:

- łosoś w dzwoneczkach - 600 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- koperek - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- miękkie masło - 100 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki

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



60 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Oplucz, odsącz i posiekaj koperk. Wymieszaj 1/3 koperku z masłem, następnie zawiń w folię i włóż do lodówki.
2. Oplucz łosiosa, osusz go i skrop sokiem z cytryny, po czym lekko posyp przyprawą Knorr.
3. Obierz czosnek, przeciśnij przez praskę i wymieszaj z olejem oraz resztą przyprawy.
4. Posmaruj zaprawą dzwoneczka łosiosa i odłóż na 30 minut w chłodne miejsce.
5. Piecz łosiosa na gorącym ruszcie przez około 15 minut.
6. Przed podaniem posyp dzwoneczka resztą koperku i na każde połóż kawałek masła koperkowego.

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