



przepisy.pl

# Łosoś pieczony w kremowym sosie z warzywnym spaghetti



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- filet z łososia - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- cukinia - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- wino białe - 100 mililitrów
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- pieprz biały - 1 szczypta
- gałązki koperku do dekoracji
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Łososia skrop oliwą, oprósz solą i piecz w piekarniku przez 45 minut, w temperaturze 130 °C.
2. Marchew oraz cukinię pokrój w cienkie paski i sparz we wrzącej, osolonej wodzie.
3. Pora pokrój w cienkie talarki i przesmaż na oliwie. Dodaj białe wino i odparuj, następnie wlej śmietanę. Zagotuj i dopraw mini kostką Knorr oraz pieprzem.
4. Na talerzu ułóż warzywa, a na nich rybę. Gotowym sosem polej filety i udekoruj gałązkami koperku.

---

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)