



# Łosoś po litewsku

przepisy.pl

 45 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- margaryna - 40 gramów
- goździki - 1 szczypta
- natka pietruszki - 4 łyżki
- sok z cytryny - 6 łyżek
- oliwki - 50 gramów
- wytrawne wino białe - 100 mililitrów
- łosoś wypatroszony - 800 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Łososia przekrój wzdłuż na połówki. Usuń ości, zdejmij skórę z łuską i pokrój ukośnie na porcje.
2. Rybę umyj, osusz i skrop sokiem z cytryny.
3. Posyp przyprawami i pozostaw na 30 minut w chłodnym miejscu.
4. Masło roztop i polej rybę.
5. Dodaj wydrylowane oliwki, wlej wino i duś do miękkości. Na koniec posyp natką.

---

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)