



przepisy.pl

Łosoś w sosie pomidorowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z łososia (po 120g każdy) - 4 sztuki
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- kapary - 2 łyżki
- Kostka bulionowa z Czosnkiem i Pietruszką Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- ostra papryczka chili - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Filety z łososia oprószyć Delikatem warzywnym z obu stron, odstawić na bok w chłodne miejsce.
2. W garnku z szerokim dnem na rozgrzanej oliwie podsmażyć pokrojone w drobną kostkę chili i cebulę, dodać pomidory z puszki, kapary i kostkę bulionową Knorr.
3. Do tak przygotowanego sosu włożyć wcześniej zamarynowane filety z łososia. Całość przykryć, rybę dużyć około 20 minut. Podawać z ryżem.

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