



przepisy.pl

Łosoś w śródziemnomorskim stylu



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łosoś - 400 gramów
- Fix Rurki Arrabiata z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwki - 50 gramów
- kapary - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- cebula - 1 sztuka
- białe wino - 1 szklanka
- sól i pieprz do zamarynowania ryby - 1 szczypta
- woda - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Rybę oprósz solą i pieprzem do smaku.
2. Na oliwie podsmaż posiekany czosnek i cebulę pokrojoną w piórka. Dodaj kapary, oliwki i całość podlej białym winem. Gotuj, aż wino zupełnie odparuje.
3. Fix Knorr wymieszaj z 250 ml zimnej wody. Zalej nim składniki na patelni i zagotuj.
4. Na sosie ułóż rybę. Patelnię przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez około 3 minuty.
5. Dodaj posiekaną natkę pietruszki i wymieszaj ją delikatnie z sosem. Rybę przelóż na drugą stronę i gotuj kolejne 3 minuty. Sos można wzbogacić ziołami śródziemnomorskimi, dodając tymianek, szalwię, bazylię i oregano. Gotową rybę podawaj z kawałkiem bułki paryskiej podsmażonej na oliwie i czosnku.

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