



przepisy.pl

Łosoś z fasolką szparagową



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z łososia - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- Przyprawa do warzyw z grilla Knorr** - 2 łyżki
- zielona fasolka szparagowa - 450 gramów
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- boczek wędzony - 2 plastry
- bułka tarta - 2 łyżki
- oliwa - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Łososia podziel na cztery równe porcje i umieść je w naczyniu żaroodpornym wyłożonym pergaminem. Skrop oliwą i posyp przyprawą Knorr. Odstaw na kilka minut, następnie piecz w temperaturze 160 °C przez 15 minut.
2. Boczek pokrój w kostkę i podsmaż na patelni, aż zrobią się skwarki.
3. Fasolkę sparz gorącą wodą, potem odcedź i dodaj na patelnię z boczkiem. Smaż wszystko minutę.
4. Przyprawę do warzyw z grilla wraz z margaryną dodaj do fasolki. Całość smaź kilka minut, aż wszystko dobrze się połączy.
5. Pod koniec smażenia posyp warzywa bułką tartą. Podawaj wraz z upieczonym łososiem. Możesz też serwować łososia z częścią cytryny i gotowanym ryżem.

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