



przepisy.pl

Łosoś z wiosennymi warzywami



Składniki:

- filet z łososia - 500 gramów
- młoda marchewka - 400 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Węgierska z papryką Knorr** - 4 łyżki
- zielone szparagi - 500 gramów
- Bataty - 300 gramów

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

 50 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć i umyć marchewki. Przekroić wzdłuż. Szparagi umyć, odetnij zdrewniałe końcówki i pokroić na kawałki. Ziemniaki obrać i pokroić na mniejsze kawałki.
2. Wymieszać ziemniaki oraz marchewkę z oliwą oraz dwiema łyżkami przyprawy Knorr i ułożyć na dnie naczynia żaroodpornego. Piec w 180 stopniach przez ok 30 minut.
3. Teraz wymieszać kolejne dwie łyżki przyprawy Knorr z oliwą.
4. Do pieczonych warzyw dodać szparagi i na wierzchu ułożyć łososia. Posmaruj przygotowaną marynatą i piec przez kolejne 15 minut.

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