



przepisy.pl

# Łosoś ze szparagami w balsamicznym sosie pomarańczowym

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- szparagi - 30 dekagramów
- łosoś dzwonka - 4 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Do soku z pomarańczy dodaj skórkę, ocet, kolendrę sól, pieprz oraz oliwę. Wszystko dokładnie wymieszaj.
2. Łososia umieść w marynacie i pozostaw na 60 minut.
3. W tym czasie szparagi ugotuj w osolonej wodzie i odcedź.
4. Łososia wyciągnij z marynaty, ułóż na półmisku żaroodpornym. Wokoło poukładaj szparagi.
5. Marynatę przecedź, zalej nią łososia i piecz przez około 30 minut w temperaturze 180 stopni.

---

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)