



przepisy.pl

pieczone dzwonka łososa



Składniki:

- łosoś w dzwoneczkach - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- sok z cytryny - 1 sztuka
- masło - 3 łyżeczki
- mięta - 1 łyżka

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

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Łososa posypać solą i pieprzem, polać sokiem z cytryny. Odstawić do lodówki na ok. 1 h.
2. Miękkie masło wymieszać z posiekaną miętą. Wstawić do lodówki.
3. Folię aluminiową wysmarować odrobiną masła lub oliwy. Na folii położyć łososa, szczelnie zwinąć.
4. Piec na grillu ok 1/2 h. Przed podaniem na kawałek łososa położyć kawałek masła miętowego.

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