



przepisy.pl

Pieczone dzwonki łososia

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łosoś dzwonka - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- pieczarki - 8 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- świeża bazylija - 0.5 pęczków
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- oliwa do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Łososia oprószyć przyprawą Knorr i posiekana bazylią. Wstawić do lodówki na pół godziny.
2. Masło utrzeć z czosnkiem. 1/4 utartego masła nałożyć na każdy kawałek łososia.
3. Każdy kawałek ryby zawijać w folię aluminiową i piec 30 minut w 220 stopniach.
4. Posiekane pieczarki i cebulę podsmażyć na patelni. Pieczarki z cebulą nałożyć na kawałki upieczonego łososia.

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