



przepisy.pl

Pieczony łosoś z majonezem i cytrynowym pieprzem



Składniki:

- medalion z łososia - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- pomidorki cherry - 10 łyżek
- cytryna - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pieprz cytrynowy - 1 szczypta

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Majonez Babuni Hellmann's wymieszaj w miseczce z sokiem z cytryny oraz posiekanym czosnkiem.
2. Osuszone medaliony z łososia oraz pomidorki posmaruj przygotowanym majonezem.
3. Tak przygotowane kawałki ryby ułóż razem z pomidorkami w naczyniu żaroodpornym i wstaw do nagrzanego do 175 °C piekarnika. Piecz przez 15 minut, a na koniec posyp pieprzem. Łososia podawaj z ryżem i sałatami.

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