



przepisy.pl

# Pieczony łosoś ze szpinakiem

 45 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- świeży filet z łososia - 2 sztuki
- mrożony szpinak - 1 opakowanie
- czosnek - 1 łyżka
- ser lazur - 1 opakowanie
- pieprz cytrynowy - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Łososia umyć, osuszyć. Filety ułożyć w naczyniu żaroodpornym, przyprawić szczyptą soli i łyżką pieprzu cytrynowego.
2. Szpinak rozmrozić, doprawić łyżką rozgniecionego czosnku.
3. Na rybie ułożyć po plastrze sera lazur, przykryć szpinakiem, na wierzch znów położyć ser pleśniowy. Piec pod przykryciem przez 20-30 min. (w zależności od wielkości filetów) w 180 stopniach.

---

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)