



przepisy.pl

# Smażona ryba z warzywami

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- łosoś w dzwonkach - 60 dekagramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- marchew - 2 sztuki
- por - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- pieprz
- oliwa z oliwek

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

## Sposób przygotowania:

1. Obierz marchewki, z pora usuń wierzchnie liście.
2. Ułóż warzywa na talerzu „w słoneczko”, na nich połóż dzwonka usmażonego łososia.
3. Przed podaniem udekoruj rybę spiralkami z pasków marchwi i pora, także plastrem limonki lub cytryny.
4. Umyj łososia, osusz i posyp pieprzem. Usmaż rybę z obu stron na oliwie, na złoty kolor.
5. Obgotuj warzywa w Rosole na włoszczyźnie Knorr. Pokrój marchew wzdłuż na długie plastry, por podziel na liście.
6. Posyp całość pokruszoną Przyprawą w mini kostkach Pietruszka Knorr.

---

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)