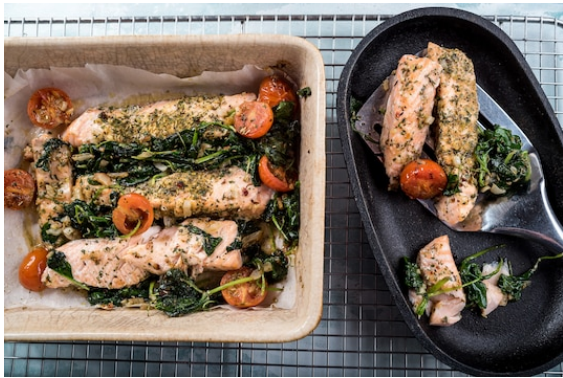




przepisy.pl

Zapiekany łosoś z pomidorkami i szpinakiem



Składniki:

- filet z łososia bez skóry - 400 gramów
- pomidory - 200 gramów
- Przyprawa włoska z rozmarynem Knorr** - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- szpinak - 150 gramów
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów

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



25 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Łososia podziel na plastry grubości ok 1-2cm. Naczynie żaroodporne wysmaruj lekko oliwą, połóż na dnie rybę, skrop ponownie oliwą i posyp lekko przyprawą Knorr.
2. Szpinak umyj, a pomidorki przekrój na pół. Cebulę i czosnek pokrój w kostkę.
3. Na patelni rozgrzej pozostałą oliwę. Podsmaż cebulę, czosnek, następnie szpinak i pomidory. Smaż kilka minut i dopraw przyprawą Knorr.
4. Teraz zakryj łososia pomidorami z szpinakiem i całość zapieją przez 10 minut w 180 stopniach.

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