



Łosoś pieczony w aromatycznej marynacie

★★★★★ (56)



30 minut



2 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

320 kcal / 1 porcję (145 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 221.31 kcal 11.07%	Białko 14.96 g 29.92%	Węglowod. 8.67 g 3.21%	Tłuszcze 13.74 g 19.63%	Błonnik 0.25 g 1%	GDA 11.07 %
--	------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------	------------------------------

* wartości GDA dla diety 2000 kcal



Składniki

- Łosoś świeży, filet - 200g
- Miód pszczeleli - 24g (2 łyżeczki)
- Musztarda francuska - 30g (1 ½ łyżki stołowej)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)
- Sok z cytryny - 3g (łyżeczka)
- Papryka słodka, wędzona - 4g (2 szczypty)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Pieprz cytrynowy - 0.5g (szczypta)
- Natka pietruszki siekana - 12g (2 łyżeczki)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Piekarnik nagrzej do 190 stopni C. Łososia dokładnie umyj i osusz za pomocą ręcznika papierowego.

KROK 2: Natkę pietruszki i czosnek drobno posiekaj. W miseczce wymieszaj musztardę, miód, oliwę, sok z cytryny, czosnek, sól, pieprz i wędzoną paprykę.

KROK 3: Łososia natrzyj marynatą, posyp natką pietruszki i zawiń w folię. Piecz w piekarniku przez ok. 15-20 minut.

**Podawaj z młodymi ziemniakami z koperkiem i szparagami.*

Smacznego!

