

Cytrynowo-czosnkowy łosoś z migdałami i sosem chrzanowym



Autor: **ABITETOAT**
Przepisów: **42** Ocena: **387**



3-4 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- płac z łososa pokrojony w paski
- 4 zębki czosnku zmiżdżone
- 2 zębki czosnku całe
- 2 cytryny
- 1 łyżka rozmarynu
- 1 łyżka tymianku
- sporo oliwy z oliwek, polecam Bertolli ze względu na ziołowy aromat
- opakowanie płatków migdałowych
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 **SOS CHRZANOWY:** słoiczek białego chrzanu, 1 łyżka majonezu, 4 krople cytryny, 2 łyżki cukru.
- 2 Łososia myje i osuszam. Nacieram solą oraz oliwą z oliwek wymieszaną z czosnkiem, rozmarynem i tymiankiem. Układam w formie do pieczenia tart, którą również nasmarowałam oliwą. Cytrynę kroję w plasterki i umieszczam na łososiu, głębiej wkładam całe zębki czosnku. Jeżeli macie taką możliwość to najlepiej żeby łosoś tak przygotowany poleżał przez parę godzin. Tak przygotowaną rybę piekę przez około 30 minut w 180 stopniach. Na patelnię wrzucam płatki migdałów, uważam żeby ich nie przypalić a jedynie lekko zarumienić. Posypuje nimi wierzch łososa. Do tej ryby oprócz sosu bazyliowego, idealny jest sos chrzanowy. Jeżeli macie gotowy chrzan, to wystarczy wymieszać go z 1 łyżką majonezu, cukru i kilku kropel cytryny.

Twoje notatki do przepisu: