

# Łosoś pieczony

Autor: **smaczne**  
Przepisów: **791** Ocena: **22202**

     
3-4 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 4 filety z łososa
- 30 dag pieczarek
- 5 - 6 filecików z sardeli
- cytryna
- pieprz
- 2 szalotki
- tarta bułka, masło, sól
- 4 łyżki oliwy

## Sposób przygotowania:

- 1 Filety umyć, osuszyć, oprószyć solą i pieprzem. Skropić sokiem z cytryny, połączyć dwiema łyżkami oliwy. Odstawić do lodówki na 30 minut. Szalotki obrać, pokroić. Fileciki z sardeli przetrzeć przez sito. Rozetrzeć na pastę z miękkim masłem. Pieczarki umyć, oczyścić, pokroić w plasterki. Filety z łososa ułożyć w natłuszczonej i posypanej tartą bułką formie do pieczenia. Posmarować masłem sardelowym, obłożyć szalotkami i pieczarkami. Piec około 30 minut w temp. 200°C, często polewając sosem.

## Twoje notatki do przepisu: