

# Łosoś w miodowo-czosnkowej marynacie

Autor: **Kurier\_TV**Przepisów: **993** Ocena: **8456**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 35 dag surowego łososa podzielonego na 2 kawałki. Marynata:
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki miodu
- 3 łyżeczki musztardy Dijon
- sól
- czarny pieprz
- szczypta pieprzu cayenne
- pietruszka do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik rozgrzej do 180°C.
- 2 Dwa ząbki czosnku rozetrzyj starannie z solą, pieprzem czarnym i cayenne. Dodaj miód oraz musztardę Dijon.
- 3 Połącz wszystkie marynaty (najlepiej przy pomocy trzepaczki). Włóż do niej umytego łososa, po czym wstaw go do lodówki na minimum godzinę.
- 4 Tak zamarynowaną rybę umieść w rozgrzanym piekarniku i piecz około 15 minut. Gotowego łososa posyp posiekaną natką pietruszki.
- 5 **Przepis nadesłała: Antonina Zarakowska**

## Twoje notatki do przepisu: