

Łosoś w sosie koperkowym



Autor: **kuchareczka89**
Przepisów: **33** Ocena: **1265**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- płat świeżego łososa, ok. 70 dag
- śmietana 18%, 4 łyżki
- majonez, 4 łyżki
- koperek świeży, 1 większy pęczek
- sok z połówki cytryny
- pieprz
- sól
- wegeta

Sposób przygotowania:

- 1 Myjemy łososa i odkrawamy z niego skórę. Łososa płuczemy a następnie skrapiamy go sokiem z cytryny i przyprawiamy pieprzem i solą. Wkładamy łososa do naczynia żaroodpornego.
- 2 Przygotowujemy sos: Koperek drobno kroimy, mieszamy z majonezem i śmietaną. Doprawiamy do smaku pieprzem, solą i odrobiną wegety.
- 3 Zalewamy łososa przygotowanym sosem i przykrywamy folią aluminiową. Wstawiamy naczynie do nagrzanego do 180°C piekarnika i pieczemy przez 20 minut. Po tym czasie wyjmujemy naczynie, ściągamy z łososa folię i wstawiamy jeszcze na 10 minut do piekarnika.
- 4 Łosoś najlepiej smakuje na ciepło, z dodatkiem chleba lub po prostu jedzony sam. Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: