

# Łosoś zapiekany z czerwonym pesto

Autor: **leopard28**Przepisów: **131** Ocena: **2378**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- łosoś, 2 dzwonka lub 2 filety
- pesto z suszonych pomidorów, 3 - 4 łyżki
- jogurt naturalny, 2 łyżki
- szczypiorek posiekany, 3-4 łyżki
- pomidorki koktajlowe, 12 sztuk
- sól morską, do smaku
- Pieprz czarny świeżo zmielony, do smaku
- Pesto z suszonych pomidorów:
  - suszone pomidory, 5 - 7 sztuk
  - olej ze słoczek z suszonymi pomidorami, 2-3 łyżki
  - orzeszki pinii, garść
  - parmezan tarty, garść

## Sposób przygotowania:

- 1 Łososia doprawić solą i pieprzem i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Przygotować pesto z suszonych pomidorów (całość zmiksować blenderem), i wymieszać je z jogurtem naturalnym.
- 2 Pesto wyłożyć na łososia, posypać połową szczypiorku. Pomidorki przekroić na połówki i włożyć je do naczynia z łososiem. Posypać świeżo zmielonym pieprzem i wstawić do piekarnika ( 200 stopni). Zapiekać około 20 minut. Można włączyć funkcję grilla i lekko zrumienić. Przed podaniem posypać resztą szczypiorku i podawać.

## Twoje notatki do przepisu: