



Łosoś z masłem ziołowo-limonkowym na pieczonych warzywach z kaparami

🕒 60–70 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

🔹 = Kotányi Produkty

4 sztuki	Filety z łososia (około 180g każdy)
1 sztuka	Marchewka
1 sztuka	Rzepa, kolor żółty
2 sztuki	Ziemniaki, gotowane
1 sztuka	Papryka, czerwona
2 sztuki	Cebula, czerwona
2 łyżki	Kapary
3 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżka	🔹 Rozmaryn cięty
1 szczypta	🔹 Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na Masło Ziołowo-Limonkowe

125 g	Masło, temperatura pokojowa
2 łyżeczki	Sok limonkowy
1 łyżka	🔹 Koper cięty
1 łyżeczka	🔹 Czosnek granulowany
0.5 łyżeczki	🔹 Chili Peperoncini całe
1 szczypta	🔹 Sól Morska gruboziarnista jodowana

- Oczyść i obierz warzywa i pokrój w paski (ok. 5x5 mm). Ziemniaki obierz i pokrój w słupki.
- Wymieszaj pokrojone warzywa w naczyniu do pieczenia z olejem i kaparami. Dopraw ziołami Kotányi i solą do smaku.
- Następnie duś w piekarniku nagrzanym do 170 °C przez 30 minut. W międzyczasie kilka razy odwróć warzywa.
- Filet z łososia dopraw solą i krótko podsmaż na patelni skórą do dołu.
- Umieść rybę na warzywach w piekarniku i piecz przez kolejne 10 minut.
- W misce ubij podgrzane masło trzepaczką. Dodaj zioła i przyprawy Kotányi oraz sok z limonki i całość dokładnie wymieszaj. Na koniec dopraw solą morską Kotányi.
- Tuż przed podaniem połóż łyżkę masła ziołowego na filetach rybnych lub warzywach.

