



Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

2 szt	Filet z łososia (po ok. 200g)
2 szt	Dymka
2 szt	Papryka
1 szt	Cukinia
0.5 szt	Cytryna, wyciskana
5 łyżek	Oliwa z oliwek
1 łyżka	♦ Przyprawa do Ryb

Łosoś z Pieczonymi Warzywami

🕒 30—40 Min   

Przygotowanie

- 1 Do marynaty - połącz oliwę z oliwek i sok z cytryny z mieszanką przypraw Kotányi.
- 2 Paprykę pokrój na kawałki, cukinię w cienkie plasterki, a dymkę w krążki.
- 3 Warzywa ułóż na blasze do pieczenia a następnie równomiernie rozprowadź na nich marynatę.
- 4 Połóż filety z łososia na warzywach i posmaruj pozostałą marynatą.
- 5 Piecz wszystko przez co najmniej 14 minut w piekarniku nagrzanym do 170°C i ciesz się niepowtarzalnym smakiem.

