

Łosoś z warzywami korzeniowymi

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Filet z łososia ze skórą (160g każdy)
4 łyżeczki	Oliwa z oliwek
2 łyżeczki	Sok z cytryny
1 łyżka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
2 łyżki	Koper cięty
1 łyżka	Trawa cytrynowa cięta
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Na warzywa

1 szt	Marchew
1 szt	Żółty burak
0.5 szt	Bulwa selera
600 g	Ziemniaki

Przygotowanie

1. Z dwóch arkuszy papieru do pieczenia wytnij cztery prostokąty tej samej wielkości. Odłóż je na bok, gdyż będą potrzebne później do łososia.
2. W kolejnym kroku umyj i obierz warzywa, a następnie pokrój je w cienkie paski. Warzywa powinny mieć wtedy grubość mniej więcej zapałki. Następnie zamarynuj pokrojone warzywa z koperkiem, trawą cytrynową, salsą, oliwą i sokiem z cytryny.
3. Jako dodatek do łososia podamy gotowane ziemniaki. Aby to zrobić, umyj i obierz ziemniaki, a następnie ugotuj je w osolonej wodzie. Gdy będą miękkie, nadmiar wody można odsączyć przez sito.
4. Podczas gotowania ziemniaków posól filety z łososia i ułóż po jednym filecie na wcześniej wyciętych prostokątach z papieru do pieczenia. Łososia połóż na warzywach, uformuj wszystko w paczkę i zwiąż szpatułką, aby nie rozpadł się podczas pieczenia.
5. Rozgrzej piekarnik do 170°C i piecz paczki przez około 20 minut. Następnie ułóż gotową porcję łososia i warzyw razem z gotowanymi ziemniakami i podawaj.