



# Łosoś z warzywami korzeniowymi

🕒 30–40 Min   

## 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 zapalki. 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.

## 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

