



Łosoś z koperkiem i masłem

 Mariola


Polecane na: [danie główne, z grilla](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

łosoś - 500 g
sól - do smaku
masło - 2 plaster

koperek - garść
cytryna - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Łososia myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy na dogodne kawałki. Niekoniecznie musimy usuwać łuski (nie spożywamy wtedy skórki). Rybę solimy z obu stron, kładziemy na napierze do pieczenia i dodatkowo na foli aluminiowej, kładziemy plaster masła i posypujemy koperkiem. Zawijamy w folię i robimy taką kopertę tzn. zamknięte opakowanie dla łososia. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i pieczemy ok. 15 minut lub kładziemy na grillu. Łososia skrapiamy cytryną, możemy to zrobić przed lub po upieczeniu.

Smacznego!