Łosoś z imbirem i warzywami

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- filet łosoś - 40 dag
- oliwa z oliwek Bio - 3 łyżka
- imbir starty - 2 łyżka
- sól morska - do smaku
- brokuł różyczki - 6 szt.
- ziemniaki - 2 szt.
- marchew - 3 szt.
- pieprz kolorowy ziarnisty - do smaku
- sok z cytryny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zmieszać oliwę z oliwek ze startym imbirem, sokiem z cytryny i pieprzem. Natrzeć opłukany i osuszony filet łososia.
Marchew, ziemniaki obrać, pokroić, wypłukać. Warzywa gotować na parze wraz z łososiem przez około 20 minut.
Podczas gotowania posolić do smaku solą morską.