





Pieczony łosoś z chrupiącą panierką z makaronem z cukinii

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 2 porcje

Składniki:

łosoś filet - 300 g

Panierka: -

bułka tarta (u mnie orkiszowa) - 3 łyżka

posiekanej drobno natki pietruszki - 1 łyżka

granulowanego czosnku - 1/2 łyżeczka

skórka z cytryny - trochę -

sól - do smaku -

cukinia - 1-2 szt.

czosnek - 1 ząbek

oliwy z oliwek - 2-3 łyżka

ogórka - 1/2 szt.

cytryna do skropienia ryby -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rybę umyć, podzielić na dwie porcje, posolić z wierzchu. Wymieszać składniki panierki i obtoczyć w niej wierzch ryby i boki. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Nastawić piekarnik na 200 st. C i piec 20-30 minut w zależności od grubości fileta. W międzyczasie przygotować makaron z cukinii. Na patelni rozgrzać 1-2 łyżki oliwy, dodać ząbek czosnku, dodać makaron z cukinii, posolić, popieprzyć i wymieszać. Zdjąć z ognia. Ogórka pociąć w plastry i doprawić solą i pieprzem oraz oliwą. Wykładać na talerze i podawać z częścią cytryny.