



## Pieczony łosoś z czerwonym pesto i sałatką z pomidorów i grzankami



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

### Warto wiedzieć:

20 min

2 porcje

### Składniki:

łosoś - 300 g

czerwone pesto - 2 łyżeczka

sól - - do smaku

pomidory - 2 szt.

oliwki kalamata z oregano - 2 łyżka

cebula - 1/2 szt.

natka pietruszki - - trochę

liście bazylii - - trochę

oliwa z oliwek - 2 łyżka

ocet jabłkowy - 1 łyżka

grzanki z chleba - 2 garść

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Nagrzewamy piekarnik na 200 stopni C. Rybę dzielimy na dwie porcje. Oprószamy solą i smarujemy, każdą porcję ryby łyżeczką pesto. Przekładamy do brytfanki. Wkładamy do piekarnika i pieczemy 20 minut. Z pomidorów robimy sałatkę krojąc je w dużą kostkę, a cebulę w piórka. Do misy przekładamy pomidory z cebulą, polewamy oliwą, dodajemy oliwki i ocet oraz natkę pietruszki i mieszamy. Doprawiamy solą i pieprzem. Sałatkę nakładamy na talerze, a na wierzch kładziemy upieczoną rybę. Podajemy z grzankami.