




Sałatka z pieczonym łososiem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

Składniki:

łosoś - 300 g
mix sałat - 2 garść
pomidorki koktajlowe - 2 garść
oliwa z oliwek - 2 łyżka
czosnek - 1 ząbek

bazylia - - kilka listków
chili w płatkach - - do smaku
oliwki czarne lub zielone - 10 szt.
cytryna - 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rybę podzielić na dwie części. Posolić i doprawić chili. Obrać czosnek. Na patelni rozgrzać oliwę i dodać cały czosnek, aby zaromatyzować oliwę. Włożyć rybę skórą do dołu. Smażyć kilka minut. Przewrócić na drugą stronę i dodać pomidorki. Smażyć kilka minut lub włożyć do rozgrzanego na 180 st. C piekarnika na 10 minut. Na talerze położyć sałatę, kawałki łososa, pomidorki, oliwki, liście bazylii i cząstkę cytryny.