



Łosoś z zielonymi warzywami z pieca



2 porcje



25 minut

Składniki:

- 2 filety z łososia
- pęczek zielonych szparagów
- garść groszku cukrowego
- 2-3 łyżki oliwy
- 2 ząbki czosnku (posiekane)
- sól i świeżo mielony pieprz
- skórka z 1 cytryny
- kilka gałązek świeżego rozmarynu

Opcjonalnie:

- sos holenderski lub inny ulubiony sos do podania

1. Warzywa

Szparagi i groszek cukrowy przełóż na patelnię grillową, skrop oliwą, dodaj czosnek, sól i pieprz. Wstaw do rozgrzanego pieca Witt i piecz, aż lekko zmiękną i zaczną się delikatnie rumienić.

2. Dodanie łososia

Na podpieczone warzywa połóż filety z łososia. Skrop je oliwą, dopraw solą, pieprzem, czosnkiem, dodaj skórkę z cytryny oraz świeży rozmaryn.

3. Pieczenie

Piecz całość przez około 15 minut, aż łosoś będzie miękki i soczysty, a warzywa przyjemnie chrupiące.

Wskazówki:

- Nie przeciągaj pieczenia – łosoś powinien pozostać delikatny i soczysty
- Skórka z cytryny robi ogromną różnicę – nie pomijaj jej
- Możesz zamienić warzywa na cukinię, brokuły lub fasolkę szparagową

Prosty skład, szybkie przygotowanie i efekt, który spokojnie mógłby trafić do menu dobrej restauracji. Idealny przepis na letnie gotowanie na świeżym powietrzu.