

Kieszonki z łososia

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: do 30 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 40 min

Przygotowanie :

Krok 1 - Filet z łososia pokroić na 4 równe kawałki. Każdy kawałek naciąć pośrodku, aby utworzyła się kieszonka, do której włożyć filet z soli.

Krok 2 - Całość posypać posiekaną cebulą, posolić i skropić białym winem.

Krok 3 - Piec na podstawce w kombiwarze w temperaturze 250°C przez ok. 40 minut.

Krok 4 - Podawać skropione sokiem z cytryny.