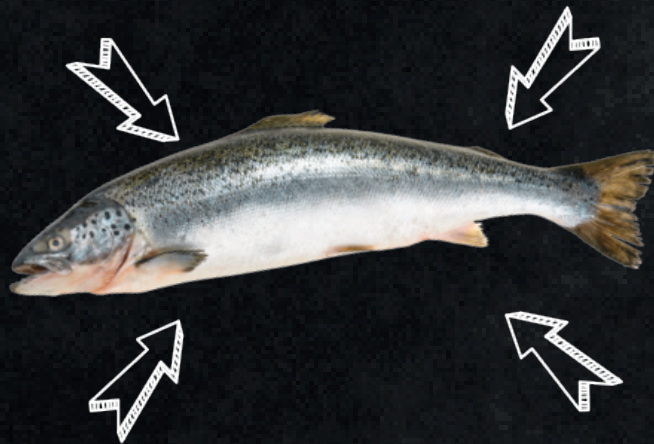


# Łosoś patroszony z warzywami



## SKŁADNIKI:

- łosoś patroszony około 1,5 kg,
- oliwa z oliwek 2 łyżki,
- 2 główki czosnku,
- 500 g pomidorków cherry,
- ziemniaki talarki około 200 g,
- 1 cebula,
- sól,
- kumin,
- rozmaryn,
- cytryna,
- pieprz,

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Łososia myjemy, osuszamy ręcznikiem.
2. Doprawiamy na zewnątrz i w środku solą, pieprzem, kuminem, smarujemy oliwą z oliwek.
3. Do środka łososia wkładamy rozmaryn, plastry cytryny, kilka płatków czosnku.
4. Do dużego naczynia żaroodpornego wkładamy łososia, obok umieszczamy: kilka gałązek pomidorów cherry, talarki cebuli, talarki ziemniaków, kilka ząbków czosnku delikatnie skropionych oliwą z oliwek oraz solą i pieprzem.
5. Całość szczelnie przykrywamy folią aluminiową.
6. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika.
7. Pieczemy około godziny w temperaturze 180°C.



Nasz Targ  
Rybny

